Oecon. 336

60

Der
Weinbau
am
Haardtgebirge
von Landau bis Worms,

dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen Landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Mit vier lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1833.

Der
Weinbau
in
Süd-Deutschland

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen Landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Erstes Heft.

Mit vielen Abbildungen.

Heidelberg,

in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.

1833.

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Vorwort als Einleitung.

Zum Hauptzweck in meinem Werk, welches ich mit diesem ersten Heft beginne, und dem die Anderen bald folgen werden, habe ich mir gesetzt, dem Publikum besonders auch durch die Zugaben bildlicher Darstellungen eintreues, leicht übersehbares und leicht verständliches Gesammtgemälde aller Weinbauverhältnisse des ganzen südlichen Deutschlands vorzulegen, das, nach meiner Ansicht Bessere überall an seinem Orte hervorzuheben, und das mir Tadelnswerth-scheinende in einzelnen rationell-kritischen Strichen offen anzudeuten, um auf diese Weise der Selbstbeurtheilung nicht nur Raum zu lassen, sondern sie vielmehr zu erleichtern, und jedem Leser wenigstens einen Weg zu bezeichnen, sich eine richtige Orts-, Boden- und Lagegemäse Behandlung seiner Weingärten selbst auffinden zu können.

Zwar haben wir schon viele Bücher und Schriften über den Weinbau, und Manche von recht gediegenem Gehalt; sie ließen mir aber doch in Beziehung auf meinen Zweck noch Vieles zu wünschen übrig. Die Meisten enthalten, und sollten nach dem Plan ihrer Verfasser nur enthalten, Vorschriften, wie man überhaupt am zweckmäßigsten den Weinbau betreiben soll; und diese Anweisungen gründen sich fast alle auf Einzelerfahrungen und Ortsgebräuche, oder die Verfasser haben noch eine solche Vorliebe zu ihren eigenen mit ihnen aufgewachsenen Gewohnheiten, die sie gar leicht glauben läßt, das als eine allgemeine Norm angeben zu müssen, was doch nur für ihre nächste Umgebungen passend seyn mag.

Dieß gab mir Veranlassung, meinen Plan so zu entwerfen, daß ihm jede Einseitigkeit fremd seyn soll.

Auf mehreren Reisen, die ich einzig zu meiner Selbstbelehrung in Betreff des Weinbaues machte, fand ich, daß Gebräuche im Weinbau schon von Meile zu Meile auffallend wechseln; ich überzeugte mich immer mehr und mehr von der Unzulänglichkeit und oft auch von der Unhaltbarkeit mancher solcher Vorschriften, die für ein großes weit ausgebreitetes Publikum seyn sollten, jedoch nur für das Benachbarte, für ein kleines Publikum brauchbar sind.

Da wir bis jetzt, außer manchen schätzbaren einzelnen Darstellungen, noch kein eigentlich vollständiges getreues Bild unseres ganzen teutschen Weinbaues besitzen, worin man eine klare Einsicht in das Ganze und eine vergleichende Uebersicht desselben bekommt, und wodurch allein einseitige Ansichten verschwinden können, so fühlte ich mich aufgefordert, schon aus Dankbarkeit für das, was ich von jenen Verfassern gelernt hatte, meine Erfahrungen und Aufzeichnungen nicht für mich zu behalten, sondern sie in einem getreuen und vollständigen Bilde, so viel ich es vermochte, dem Publikum darzustellen. Dadurch allein, dachte ich mir können die vielen Vorurtheile, die dem Fortschritt im Weinbau noch fast überall hemmend entgegen stehen, bekämpft und beseitigt werden. Denn mancher Leser wird in meinen Mittheilungen zu seinem Erstaunen finden, daß das, was er für die Erziehung des Weinstockes bey sich am nachtheiligsten hält, gerade an einem andern Orte gebräuchlich ist, und umgekehrt, daß das, was er für das Vortheilhafteste hält, in anderen Gegen-den als nachtheilig betrachtet wird.

So wird sich in einer größeren Uebersicht am besten ergeben, daß durch eine Zusammenstellung aller Gebräuchlichkeiten allein die Begriffe über die richtige Behandlung auch an jedem Orte und in jedem Boden festgestellt, und eine vorurtheilsfreiere Weise des Rebbaues alsdann erst mit Sicherheit und Ueberzeugung gewählt werden kann.

Daher schien es mir ganz unerläßlich nothwendig, um Alles

möglichst genau und der Wahrheit getreu geben zu können, daß ich selbst alle Gegenden und alle Ortschaften bereisen müsse, um mit Genauigkeit auch Alles an Ort und Stelle selbst aufzuzeichnen. Es liegt also im Plane meiner Unternehmung, in einem treuen Bild wiederzugeben, wie das bestehende wirklich ist, nicht wie es seyn sollte, und in so ferne sind meine Angaben nur als generell zu betrachten, das heißt, Alles ist so gegeben, wie es im Allgemeinen behandelt ist, nicht wie es hie und da von einzelnen Privatleuten etwa besser gemacht wird. Solche Abweichungen finden sich daher auch immer besonders angeführt.

Da mir die zu meiner Darstellung immerhin unentbehrlichen Hilfswissenschaften, Mineralogie, Botanik, Physik ꝛc. nicht fremd sind, so darf das Publikum auch meinen Angaben Vertrauen schenken in Bezug auf alle dahin einschlagende Verhältnisse, denn ich machte es mir zur besonderen Aufgabe, die Boden-Verhältnisse überall genau zu erforschen und somit eine Lücke in unserer bisherigen önologischen Literatur zu ergänzen; selbst die Pflanzen, die jeder besondere Boden freywillig trägt, anzugeben, und das klimatische Verhältniß jeder Gegend zu studieren, um die Gründe kennen zu lernen und zu bemerken, warum an diesem und an jenem Ort ein besserer Wein wachse.

Zu diesem Behuf hatte ich mir schon im voraus eine Menge Fragen entworfen, die das ganze Grund-Gebiet des Weinbaues umfassen. Mit einer solchen angelegten Vorbereitung begab ich mich auf meine Wanderungen in alle die in meiner Darstellung angegebenen Gegenden und einzelnen Orte, beantwortete mir dort meine Fragen selbst zuerst aus den Ergebnissen meiner Anschauung an Ort und Stelle, verglich, und berichtigte sie mit den Angaben, Erläuterungen und Erklärungen der erfahrensten und verständigsten Weinbergsleute der Gegend, indem ich immer mit einem solchen sachverständigen Mann, der nun mit meiner Absicht bekannt war, in die Weinberge und auf der ganzen Gemarkung herumgieng, um das mir Angegebene auch mit eigenen Augen zu sehen und zu vergleichen, besonders über Boden und klimatische Verhältnisse mich genau zu unterrichten.

So sammelte ich vorerst Alles in meine Mappe, und ordnete es dann später mit Muse zum Ganzen, wie ich es nun dem Publikum übergebe. Ich kann hoffen, daß sich wohl wenig Irrungen können eingeschlichen haben, und in solchem Falle rechne ich auf die schonende Beurtheilung um so zuversichtlicher, als ich denke, man werde erwägen, welch großes Feld ich zu durchwandern hatte, und wie leicht etwas entgeht, wenn man mit so vielen in ihrer Darstellung wenig geübten Menschen verkehren muß.

Was weiter das Formelle meiner Darstellungen betrifft, so bemerke ich, daß ich die Reihenfolge meiner Fragen, welche diesem ersten Heft vorgedruckt sind, zur Beantwortung beybehalten habe, weil mir dieß die Arbeit erleichterte und dem Leser die Uebersicht bequem macht.

Daß ich die Darstellungen nicht nach der monatlichen Folgenreihe abfaßte, geschah absichtlich aus dem Grund, die Angaben der Behandlungsarten nicht zu verwirren. Deßhalb gab ich z. B. den Frühlingsschnitt, die Sommerbehandlung, die Beholzung, die Bodenbehandlung ꝛc. jedes für sich.

Ueber das Materielle meiner Arbeit habe ich folgendes zu bemerken.

Die angegebenen Expositionen wurden mit dem Compasse aufgenommen Die Abdachungen, welche bisher von den Oenologen so wenig beachtet waren, und die doch von so wichtigem Einfluß für die Reife der Trauben und die Güte des Weines sind, wurden durch den bergmännischen Gradbogen gemessen. Damit diejenigen, welche mit diesem Instrumente nicht bekannt sind, in Betreff der angegebenen Grade einen richtigen Begriff erhalten können, so will ich bemerken, daß die Gradeintheilung ganz der geometrischen gleich ist, wie sie der gewöhnliche Transporteur angiebt. Mit diesem allbekannten Instrument kann man ebenfalls die Abdachungen messen; man darf nur zwey kurze Stäbe zur Hand nehmen, den einen in eine rein horizontale Linie, und den andern in die abgedachte Linie bringen, welche das Profil eines Hügels oder Weinbergs giebt, darauf den Winkel, welchen beide Stäbe gebildet, mit dem Transporteur messen, so findet man ebenfalls

die Grade der Abdachung. Dieß war nämlich meine eigene Aushilfe, ehe ich mir den Gradbogen verfertigen ließ.

Die in dem Werk angegebenen Höhen darf man nur als approximativ annehmen; sie sind nicht barometrisch gemessen, weil ich dieß zeitraubende Verfahren für überflüßig hielt. Obgleich der Begriff von Höhenlagen bey der wissenschaftlichen Betrachtung des Weinbaues von hoher Wichtigkeit ist, so schadet es der Sache doch nichts, wenn bey einer Angabe eine Differenz von 25 Fuß sich ergeben sollte. Um eine Norm für meine Angaben zu haben, so suchte ich die bereits barometrisch gemessenen Höhepunkte auf, und bestimmte nach dem Augenmaase die anzugebenden Höhen der Weinberge. Wo mir solche Anhaltspunkte abgiengen, nahm ich die mir in der Nähe gelegenen Kirchthürme zur Norm. Da ich mehrere solche Kirchthürme messen ließ, um mich über ihre Höhe zu unterrichten, so hatte ich es durch einige Uebung bald dahin gebracht, die Höhen-Angaben so ziemlich richtig zu treffen, wovon ich mich durch angestellte Proben überzeugte.

Besonders ist aber hierbey zu bemerken, daß ich nicht die Meeresfläche als Basis annahm, sondern die Thalfläche, oder den Spiegel eines nächstgelegenen Flusses oder Baches. Hätte ich die Meeresfläche als Basis angenommen, so würde ich mich eines großen Mißgriffs schuldig gemacht haben, indem die Meeresfläche nie als Normalpunkt für die klimatischen Verhältnisse des Weinbaues angenommen werden darf. Nur die Thalfläche und in Beziehung auf diese dürfen wir die Höhen annehmen und die obersten Gränzen des Weinbaues bezeichnen, die wohl nie über 500 Fuß steigen werden, wenn noch Weinbau unter günstigen Verhältnissen getrieben werden soll. Wir müssen also die Wirkung der Brechung der einfallenden Sonnenstrahlen, wodurch sich, wie im ersten Heft bemerkt werden wird ein eigener Wärmekreis bis zu einer gewissen Höhe bildet, als positive Beziehung — und die Meeresfläche als negative Beziehung auf den Weinbau betrachten. So z. B. trägt bey Rüdesheim 600 Fuß über der Meeresfläche, eben so an der Bergstraße mit 700 — 800 Fuß über der

Meeresfläche der Weinbau nichts mehr, während zu Stuttgardt bey 800 Fuß Höhe der eigentliche Weinbau erst beginnt. Betrachten wir die Gegenden der Mosel, deren Wasserspiegel etwa 200 Fuß über der Meeresfläche liegt, so finden wir bis zu einer Höhe von 500 — 600 Fuß die herrlichen Weinlagen. Sobald man diese Region übersteigt, hört der Weinbau auf, und noch einige hundert Fuß höher erreicht man eine kalte Region, wo selbst die gewöhnlichen Feldfrüchte nur kümmerliches Fortkommen haben, während in der Thalebene die üppigste Vegetation herrscht. Die Begriffe über die Höhen des Weinbaues würden sich demnach sehr verwickeln, wenn wir eine Höhe von etwa 2000 Fuß, wo noch Weinbau getrieben wird, als positiv annehmen wollten, während in manchen Gegenden bey 600 Fuß der Weinbau nicht mehr gedeihen will. Bey solch positivem Begriffe müßte man dann annehmen, daß man allenthalben, wo der Boden unter 2000 Fuß Höhe ist, Wein pflanzen könnte. So z. B. würde man auf dem Königsstuhle bey Heidelberg noch Wein gewinnen können, da derselbe nur 1700 Fuß hoch ist.

Um eine rechte Deutlichkeit in die Benennungen der Erziehungsarten zu bringen, habe ich versucht, sie in meiner eigenen Weise zu entwerfen, und die Deutlichkeit auf die kürzeste Weise dadurch zu erreichen, daß ich die Erziehungsarten so benenne, daß auch ihr Karakter immer zugleich mit angedeutet ist. Unsere oenologische Literatur erschien mir hierin besonders noch mangelhaft, und nur erst Metzger hat bekanntlich in seinem Werk „über den rheinischen Weinbau" (Heidelberg bey A. Oswald 1827) mehrere Erziehungsarten zusammengestellt und sie nach der Oertlichkeit benannt. Ohne den großen Verdiensten dieses mit Recht allgemein auch als Oenologen geachteten Verfassers mehrerer Werke zu nahe zu treten, muß ich doch bekennen, daß ich diese Benennungen nicht beyhalten konnte, weil sie sich zu meinem eigenen Gemälde vom Ganzen des Weinbaues in Süddeutschland nicht wohl fügen wollten. Es war ihm nicht angemessen, die Erziehungsarten nach einzelnen Orten zu benennen, z. B. Laudenbacher, Wachenheimer Erziehung u. s. f., indem ja noch

viele Orte dieselben Erziehungsarten haben, und man sich erst unterrichten muß, was Wachenheimer Erziehungsart ꝛc. ist. Ich zog daher vor, die Sache so zu bezeichnen, wie ich oben bemerkte, blos weil mir die Deutlichkeit dabey zu gewinnen schien. Ich bitte übrigens auch meine Bezeichnungen in diesem Heft blos noch als eine Skizze zu betrachten, aus welcher ich erst, wenn das Ganze vollendet seyn wird, die Erziehungsarten so zusammen stellen werde, daß sich eine systematische Eintheilung und eine sachgemäße Nomenclatur daraus leicht bilden wird.

Auf botanische Beschreibungen der Traubensorten habe ich mich in diesem Werke gar nicht eingelassen, weil dieser Zweig des Weinbaues seine meisterhafte Bearbeitung in Metzgers ausführlichem Werk und in Gocks Weinrebe gefunden hat, überzeugt daß diese vortrefflichen Schriften ohnehin schon in den Händen aller Weinbau-Freunde sich befinden, wodurch mir also in diesem Theile eine Arbeit mehr, und eine Vergrößerung meines Buches ganz erspart worden ist.

Die Angaben des Maases der gezeichneten Instrumente sind nach dem neuen badischen Maas gefertigt; da alles nach dem beygefügten Maasstabe gezeichnet ist, so ist das Maas nicht wörtlich angegeben, indem ja der Maasstab alles deutlich zeigt. Zu bemerken ist besonders, daß der Fuß des badischen Maases dem Pariser ziemlich nahe kommt, aber nur in 10 Zolle eingetheilt ist.

Um indessen den an den verschiedenen Orten später anzugebenden Flächen und Flüssigkeits-Maasen die möglichste allgemeine Verständlichkeit zu geben, so hat mir ein Sachverständiger *) eine Zusammenstellung der verschiedenen Flächen und Flüßigkeits-Maase ausgearbeitet, welche in tabellarischer Form ebenfalls in diesem ersten Hefte am Schlusse beygefügt ist, in welcher das Decimalsystem oder Pariser-Maas als Norm angenommen wurde. Zwar überschreiten diese Angaben die Gränzen des südlichen Deutschlands, und somit auch den Bereich meiner Bearbeitungen, und man könnte mir diese Ausdehnung zum Vorwurfe machen; allein

*) Herr Hauptmann v. Lindauer, Professor der Mathematik in Stuttgardt hatte die Güte, dieß zu übernehmen.

für den Fall, daß meine Schrift auch außer dem südlichen Deutschland gelesen werden wird, was die eingegangenen Subscriptionen beweisen, mußte ich zur Verständlichkeit für jene Leser ein ausgedehnteres Feld bezeichnen.

So hoffe ich nun, das Publikum werde sich überzeugen, daß ich bey Bearbeitung eines so umfassenden Werks wenigstens das Verdienst habe, keine Mühe und Kosten gespart zu haben.

Da wir außer der Beschreibung des ungarischen Weinbau's von Schams, (Pest bey Buchh. Wigand 1832 *). nichts ähnliches über das Ganze des deutschen Weinbaues in unserer önologischen Literatur haben, so glaube ich durch mein Unternehmen dem Publikum jedenfalls etwas nützliches und einigermasen weiter belehrendes vorzulegen.

Von competenten Sachverständigen erwarte ich nur dann ein umfassendes Urtheil über meine Arbeiten, wenn erst mein ganzes Werk in ihren Händen seyn wird. Ich that was ich konnte, thue es Jeder, so wirds besser werden.

Möge, was ich gethan, nur gesegnete Früchte bringen!

Wiesloch, am 11. Feb. 1833.

Bronner.

---

*) Schams vortreffliches Buch ist sehr zu empfehlen auch in Betreff seiner Gründlichkeit. Für mich hatte es noch das besondere Interesse, mich zu überzeugen, daß in den Tokayer-Gebirgen, wie ich nun erst zu meiner Freude erfuhr, lediglich der Bockschnitt längst zu Hause ist, der jene köstlichen Weine liefert, wie die Abbildungen im Buche deutlich nachweisen.

Folgende Fragen, die für alle Gegenden berechnet sind, dienten mir zur Basis meiner Forschungen.

1) Welcher Boden ist der vorherrschende in der Gemarkung? Kalk, Sand, Thon, Gerölle rc.?
2) Welche Steinart ist die gewöhnliche Unterlage der Weinberge?
3) Wie wird der Boden zubereitet, ehe gerottet wird? mit Klee bepflanzt oder sonst mit etwas?
4) Wie lange wird Klee oder Gras stehen gelassen?
5) Wie tief wird gerottet?
6) Wann wird gerottet? im Frühjahr oder Spätjahr?
7) Werden die Steine untergerottet oder weggeführt?
8) Mit welchen Instrumenten wird gerottet?
9) Wird der Boden zuerst ausgeebnet, oder nicht?
10) Wann werden die Reben gesetzt?
11) Wird mit Wurzelreben gesetzt?
12) Auf welche Art werden diese gewonnen?
13) Wird mit Blindreben gesetzt, woran unten noch etwas altes Holz ist? oder wird darauf keine Rücksicht genommen?
14) In welcher Länge werden diese zugeschnitten?
15) Wie werden sie behandelt, ehe sie gesetzt werden?
16) Wie werden sie gesetzt, gerade oder schief?
17) Wie viele Reben werden zusammengesetzt?
18) Werden sie in senkrechte Stoßlöcher gesetzt? oder in Löcher die mit der Haue gemacht sind?
19) Werden sie der Fläche des Bodens gleich gesetzt?
20) Werden sie mit fremder Erde gesetzt?
21) In welcher Entfernung werden sie gesetzt?
22) Wie weit muß jeder Nachbar von der Gränze mit seinen Stöcken bleiben?
23) Wie werden sie im zweiten Jahr behandelt? abgeworfen oder nicht?
24) Wie im dritten, vierten und fünften Jahr?
25) Um welche Zeit werden die Weinberge geschnitten?
26) Wird der Schnitt dicht am oberen Auge geführt oder nicht?
27) War früher eine andere Schnittmethode eingeführt als jetzt?
28) Wie werden die abgehenden Stöcke nachgebessert? mit Wurzelstöcken durch Einlegen oder durch Verlegen (Vergruben)?
29) Welches ist der vorherrschende Rebsatz in der Gemarkung?
30) Werden noch andere Rebsorten häufig gepflanzt? welche?
31) War früher ein anderer Rebsatz eingeführt?
32) Wie werden die Weinberge beholzt? mit Pfählen, Stiffeln oder Latten?

33) Wie lange sind diese?
34) Was kostet das Hundert?
35) Wie viele braucht man auf einen Viertelmorgen oder 40 Ruthen?
36) Von welcher Holzgattung sind sie?
37) Wie werden die Reben vor dem Blühen behandelt?
38) Wie nach dem Blühen? und um welche Zeit?
39) Werden die Seitentriebe oder Eberzähne ausgebrochen oder nicht?
40) Werden diese und die abgeschnittenen Laubspitzen grün gefüttert, oder getrocknet aufbewahrt zum Winterfutter?
41) Mit welchem Instrument werden die Trauben zerquetscht? und mit welchen ausgepreßt?
42) Wie lange werden sie nach dem Quetschen stehen gelassen?
43) Wird der Most durch Röhren vergähren gelassen? oder werden die Fässer nur leicht bedeckt, und mit was?
44) Wie oft wird der Wein im ersten Jahr abgestochen.?
45) Wie viel Wein giebt im Durchschnitt der Morgen à 160 Ruthen in guten Jahren oder in einem vollen Herbst?
46) Wie oft wird der Boden gebaut? und auf welche Art?
47) Mit welchen Instrumenten wird gearbeitet?
48) Welche Sonnenlage liefert in der Gemarkung den besten Wein? die östliche, südliche oder westliche?
49) Mit welchem Namen wird die beste Lage in der Gemarkung bezeichnet
50) Wie stark ist die Abdachung derselben?
51) Welches ist das vorherrschende Unkraut in den Weinbergen?
52) Welcher Dünger wird gewöhnlich angewandt?
53) Sind auch schon Versuche mit Lumpen, Knochenmehl, Thierabfällen gemacht worden? und mit welchem Erfolg?
54) Wird auch mit Rasen gedüngt?
55) Auf welche Art wird gedüngt? auf der Oberfläche, in einzelnen Gräben, oder in langen Gräben?
56) Wie ist der Verkaufspreiß der Weinberge beßter Lage per Morgen?
57) Wie alt werden durchschnittlich die Weinberge.
58) Was kostet der Morgen à 160 Ruthen zu bauen, d. h. Schneiden, Aufbinden, mit der Haue zu bearbeiten rc. im Taglohn oder Ackord?
59) Wie hoch ist der Taglohn eines Weinbergs-Mannes mit oder ohne Kost?
60) Was kostet das Hundert Blindreben?
61) Was kostet das Hundert Wurzelreben?
62) Werden im Winter die Reben gedeckt, d. h. in oder auf die Erde gelegt? auf welche Art?
63) Welche Herbstverfügungen finden für das Hüten der Weinberge statt?

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Vorbericht.

Das erste Heft, das ich hiermit dem Publikum übergebe, enthält eine möglichst genaue Nachweisung über die sämmtlichen Weinbauverhältnisse von Landau bis Herrheim bey Worms. Es soll ein treues Bild seyn von allem, was auf den dortigen Weinbau Bezug hat. Natürlich konnte alles nur in gedrängter Form gegeben werden, sonst würde ein Heft nicht hinreichen, worauf ich mich doch beym Plan für das ganze Unternehmen beschränken mußte. Daß dennoch manches zu wünschen übrig bleibt, davon bin ich selbst so lebhaft überzeugt, als mancher Ortskundige, der vielleicht dieß oder jenes noch vermißt; allein mit einiger Rücksicht auf das große Unternehmen, wird man billig seyn, und zugeben, daß nicht jeder einzelne und außerwesentliche Gegenstand bis ins Kleinste erschöpft werden konnte und sollte, zumal da man bey einer Reise nicht immer so glücklich ist, Leute anzutreffen, die genügend behülflich seyn können.

Auch muß ich gestehen, daß es mir anfänglich sehr schwer fiel, einen gewissen Takt in meine Darstellungen zu bringen, da ich über den Plan der Ausführung lange unschlüssig war. Wäre mein Unternehmen in dieser Beziehung nur eine Copie gewesen, so hätte ich einen Pfad vorgezeichnet gefunden, den ich leicht hätte verfolgen können; so war ich aber der Ausführung meiner eigenen Idee hingegeben, und wollte ihr treu bleiben; es war mir ein neues Operat, das erst durch Erfahrung in der Arbeit selbst sich ordnen konnte. Aus diesem Grunde erscheinen auch die ersten Darstellungen bis zu dem Abschnitte Muschbach nicht so folgerecht, als die letzten, was jedoch den innern Gehalt nicht beeinträchtigt. Wohl hätte ich sie vor dem Druck noch umarbeiten können, hätte mir dieß nicht zu viele Zeit geraubt, und mich von der Bearbeitung der fernern Hefte allzulange zurück gehalten. Ich zählte daher auf gütige Nachsicht des Publikums, und ließ die erste Bearbeitung stehen.

Daß ich die Beschreibungen nicht nach geographischer Ordnung gab, z. B. Gräfenhausen vor Edenkoben setzte, geschah aus folgenden Gründen. Edenkoben ist der bedeutendste Ort in der ganzen Umgebung; in ihm repräsentiren sich alle Weinbauverhältnisse der Umgegend. Das Bild seines Weinbaues ist das seiner Umgebung, ich habe also diesen Ort als Anhaltspunkt gewählt, und von da aus meine Besuche in die Umgegend gemacht, von welcher ich nur einzelne Specialien anzugeben hatte, denn in der Hauptsache haben sie übrigens alles mit Edenkoben gemein.

Um der ganzen Darstellung den möglichsten Grad der Vollkommenheit zu geben, habe ich mich bemühet, auch hier die Morgenzahl der Weinberge jeden Ortes (wie es in einigen spätern Heften geschehen wird) angeben zu können; allein trotz aller Bemühungen, uud obgleich ich mich zuletzt an die Steuer-Direktion des Kreises in Speier deßhalb wandte, konnte ich meinen Zweck doch nicht erreichen, so daß ich mich also nur auf generelle Angaben beschränken mußte. Der Grund warum ich nicht zu jenem Zwecke gelangen konnte, liegt aber vorzüglich darinn, daß nach der baierischen Steuerordnung die sämmtlichen Güter in drey Werthklassen getheilt sind, ohne in Weinberge oder Feldgüter abgetheilt zu seyn; somit ist also der Steuerdirektion selbst nicht genau bekannt, wie viele Weinberge in jeder Gemarkung sind; sie regulirt die Steuer nur nach den Klassen, da bekanntlich überm Rhein die Zehnten, Grundzinse rc. rc. längst abgeschafft sind. Hätte ich dennoch meinen Plan durchführen wollen, so hätte ich die Begünstigung erhalten müssen, in jedem Orte besonders das Grundbuch nachschlagen lassen zu dürfen, um daraus die Morgenzahl ausziehen zu können, was zugleich außerordentlich umständlich gewesen seyn würde.

Wiesloch den 11. Febr. 1833.

Bronner.

Edenkoben.

§. 1. Edenkoben, mit einer Seelenzahl von 5000, liegt an dem Ausgange eines von der Gebirgskette sich herabziehenden Hochgeländes, das, aus Diluvialmasse bestehend, sich in schwacher Abneigung gegen die Rheinebene ausdehnt, und ½ Stunde vom Gebirge entfernt ist.

§. 2. Der Baugrund dieses Geländes besteht größtentheils aus einem sehr thonhaltigen Boden von mehreren Fuß Mächtigkeit, und karakterisirt sich ganz als sandiger Thonmergel, *) der fast durchgehends von Gerölle aus Sandsteintrümmern verschiedener Größe, weißen Quarzkörnern und etwas Hornstein von kaum ergründeter und erwiesener Mächtigkeit, mit quarz- oder sandhaltigem Thone gemengt, unterlagert ist.

§. 3. Hinter dem Kloster Heilspruck, der südwestlichen Seite von Edenkoben, zieht sich ein kleiner Thalgrund gegen das Gebirge, wo auf der günstigsten südlichen Exposition der Thon so vorherrschend ist, daß fast alle Weinbergs-Anlagen mißglückten, indem das Terrain zu reich an Quellen — sogenannten Wassergallen — ist, wodurch die Rebstöcke vor der Zeit kränklich werden, und absterben, indem die zarten Wurzelfasern in der beständigen Nässe faulen, der Stock kränkelt, und abstirbt. Noch vor 20 Jahren waren die jetzigen Weinberge Wiesen, die nun Wegwingert heißen. Das Unternehmen, hier Weinberge anzulegen, scheint so sehr mißglückt zu seyn, daß sie wohl später ihren früheren Bestimmungen wiedergegeben werden dürften, denn ihr jetziger Bestand bietet wenig erfreuliche Hoffnungen für die Zukunft.

*) Siehe §. 26 meiner Schrift: Die Verbesserung des Weinbaues d. Bockschnitt Heidelberg bey C. F. Winter 1830. gr. 8. 10 Gr. 45 kr.

§. 4. Abgerechnet diese Stelle ist der **Boden** im Allgemeinen sehr fruchtbar, was die so kräftige Pflanzungen von Runkel-Rüben und verschiedenen Kohlpflanzungen, womit fast alle jung angelegte Weinberge prangen, hinreichend beweisen. Es herrscht hier noch die unlöbliche Sitte, daß die jungen Rebanlagen mehr wie Baufeld benutzt werden, statt als junge Weinberge. Man pflanzt bis zum Uebermaaß Runkelrüben, verschiedene Arten von Kohlgemüßen, gelbe Rüben (Daucus carota,) Salat und dgl. mehrere Jahre hindurch in diesen jungen Rebgeländen, wodurch den Rebsetzlingen die Nahrung aus dem Boden entzogen, und die eigentliche Pflanzung verkümmert wird. Denn wir dürfen mit Recht annehmen, daß beynahe alle, die Pflanzen nährenden Theile, durch atmosphärilische und electrische Einflüsse auf der Oberfläche der Erde, oder unter der Oberfläche, so weit die Luft eindringen und sich in Verbindung setzen kann, gebildet werden, welche durch den einfallenden Regen abgespühlt, und den tiefer liegenden Wurzeln zugeführt werden. Wenn nun Gemüße, wie die bezeichneten, auf die Oberfläche gepflanzt werden, die ohnehin ihrer Natur nach den Boden sehr aussaugen, so ist es ganz natürlich, daß sie die sich bildenden Nahrungsstoffe zuerst an sich ziehen, und den tieferliegenden Rebenwurzeln nur sparsame Kost zukommen lassen; Licht, Luft, Thau, und alle atmosphärilische Wirkungen empfangen jene Gewächse zuerst, und benutzen sie schneller vermöge ihrer erhöheten Entwicklungsfähigkeit, so daß der eigentlichen Pflanzung wenig davon zukommt. Zwar werden die jungen Rebanlagen hier im ersten Winter nach dem Setzen in schmalen Gruben gedüngt, was im dritten Jahre wiederholt wird; allein man denke sich nur nicht, daß der beigebrachte Dünger lediglich als solcher die Reben nähre; nur dann wirkt er ernährend auf die Pflanzen, wenn er hinlänglich mit der Luft in Berührung war, wodurch erst die Stoffe sich bilden, die der Pflanze zugeführt werden*). Wenn nun Pflanzen, die in diesem oberflächlichen Be-

*) Im 3ten Heft werde ich meine Ansicht in einer ausführlichen Erklärung darüber geben.

reiche ihre Wurzeln treiben, angebaut werden, so ist es einleuchtend, daß gerade diese die ersten Nahrungsgebilde aufnehmen, und zum Nachtheile der tiefer liegenden, für sich verwenden. Dieser Fehler in Behandlung der jungen Weinberge findet noch gar zu häufig an dem oberen Haardtgebirge statt; allein er läßt sich auch wieder einigermaßen entschuldigen, wenn man berücksichtigt, daß Garten- und Ackerland an vielen Weinbauorten rar sind. In früherer Zeit muß hier eine solche Neigung zu Weinbergs-Anlagen gewesen seyn, daß man alles übrige wirthschaftliche Bedürfniß außer Acht ließ, und nur darauf bedacht war, alles Land zu Weinland anzulegen, unbekümmert, wie es scheint, darum, daß man zur Erhaltung und Nahrung einer Gemeinde mehr brauche als Weinreben.*) Der an manchen Orten so äusserst fruchtbare Boden erregt daher gar zu oft den Gedanken, „würde ein gut geordneter Feldbau nicht mehr Nutzen bringen als solch überhäufter Weinbau?“ Sicher würde die arbeitende Klasse mit weniger Beschwerlichkeiten — auf die ich später aufmerksam machen werde, — zu kämpfen haben, wenn die Arbeiten mehr nach dem Nahrungsbedürfnissen getheilt wären.

§. 5. Daß der Boden, der größtentheils flach und eben liegt, zum Feldbau sich eigne, beweißt außer seiner Fruchtbarkeit, die sich an allen Nebenpflanzungen zeigt, noch dieß, daß er es verträgt, sogleich nach dem Aushauen alter Weinstöcke umgegraben und wieder mit Reben bepflanzt zu werden, was in der ganzen dortigen Umgebung allgemein der Fall ist; ausnahmsweise nur wird in etwas mageren Böden Rasenerde auf die Oberfläche gebracht und untergerottet.

§. 6. Im Durchschnitt wird der Boden 2 bis 2½ Fuß tief gerottet, das heißt, der Boden wird durch Umgraben so gestürzt, daß das obere lockere Land in die Tiefe des Grabens und das untere

*) Noch sind es keine hundert Jahre, daß ein bedeutender Theil der dem Gebirge näher liegenden Weinberge in der ganzen Umgegend Kastanien-Wälder waren, die jetzt fast ganz aus dem flachen Lande vertrieben sind, das sie früher beherrschten.

festzusammensitzende auf die Oberfläche zu liegen kommt, welches später durch die Luft und die Düngungs-Mittel in fruchtbaren Bauboden umgewandelt wird. Durch diese Bearbeitung wird den sich bildenden Wurzeln unten lockerer Grund dargeboten, worin sie leichter und kräftiger sich ausbilden können, was das Wachsthum der oberen Reben bedeutend befördert.

§. 7. Da in vielen Gegenden, wo das Gruben der Reben eingeführt ist, Manche mit dem Rotten oder Reuthen nicht bekannt sind, so will ich das Verfahren etwas näher erklären, und dieß hier einschalten. Es wird nämlich an dem unteren Theile des Weinberges ein 3 bis 4 Fuß breiter Graben 2 bis 3 Fuß tief ausgehoben, und die ausgeworfene Erde gewöhnlich auf den anstoßenden Weg geworfen. Da diese Erde dazu benutzt wird, den letzten Graben damit auszufüllen, so wird sie, wenn am oberen Theile des Weinberges wieder ein Weg ist, dahingebracht; ist dieß nicht der Fall, so wartet man, bis der letzte Graben fertig ist, welcher dann auf die passendste Weise mit dieser Erde ausgefüllt wird. Ist der erste Graben fertig, so wird ein zweiter eben so breit angefangen, so aber, daß man den obern Baugrund zuerst in die Tiefe des nebenliegenden Grabens wirft; nach diesem haut man mit der Haue immer lagenweise den Boden auf, und bringt ihn mit einer Schaufel in den Graben, bis dieser ausgefüllt ist, wodurch nun ein neuer Graben entsteht, welcher ebenfalls wieder durch das lagenweise Abheben des nächsten Grundes ausgefüllt wird, und so fort. Dadurch wird bezweckt, daß der fruchtbare Boden zur Ernährung der Wurzeln in die Tiefe, und der unfruchtbare Boden in die Höhe an die Luft gebracht wird, wodurch sich dieser allmählich auch wieder zu fruchtbarem Boden bildet. Finden sich Steine, die nicht zu groß sind in dem Boden, so werden diese auf den ungerotteten Boden vorwärts geworfen, und wenn der Graben fertig ist, auf die Sohle des Bodens im Graben gebracht, und dann mit Erde bedeckt. (Ueber diesen Gegenstand läßt sich noch sehr viel sagen, und ich würde dieß auch hier thun, wenn nicht in den nachfolgenden Heften so vieles davon vor-

käme, daß man sich selbst eine Zusammenstellung des ganzen Verfahrens bilden kann.)

§. 8. Das Rotten geschiehet meistens im Frühjahr, seltener im Spätjahr; bey lockeren Mergel-Böden (leichten Leimen-Böden) wird besonders der obere Grund mit dem Spaten (siehe Fig. 1.) in Lagen (oder Schichten) von 6 — 8 Zoll ausgehoben; bey festerem thonigerem Boden der untere Grund — mit dem Grabpickel (siehe Fig. 2.) aufgehauen, und bey kiesigem Boden — von Steingerölle, (siehe §. 2.) wird der Dornenpickel (siehe Fig. 3.) — eine breite Rotthaue — zum Aufhauen des Bodens angewandt.

Finden sich unter dem Steingerölle Steine, welche die Größe einer Faust übersteigen, so werden diese auf die gerottete Oberfläche geworfen, und weggeführt, oder da, wo die Steine vorherrschend sind, werden sie auch in die künftigen Furchen (die Graspfäde) versenkt (eingegraben), um von da mehr Bauboden für das Weingelände zu bekommen.

§. 9. Fast durchgehends sind alle Weinfelder in Parzellen oder Viertel eingetheilt, die aus sehr langen und schmalen Stücken bestehen, welche in ihrer ersten Anlage auf 3 oder 4 Zeilen (d. h. Reihen von Rebstöcken) berechnet worden, und so ein Ganzes abschließen. Zwischen diesen Rebstücken befindet sich jedesmal ein Graspfad, der als eine offene Gränzscheide für beide Nachbarn dient, und zugleich einen gemeinschaftlichen Eingang bildet.

§. 10. Nach dieser Feldeintheilung werden der Regel nach die Zeilen auf 4½ Fuß Entfernung oder Weite angelegt, und 3 Zeilen bilden gewöhnlich einen Viertel-Morgen von 35 Ruthen. Die äußeren Zeilen der Nachbaren sind 7 Fuß entfernt, ein 3 Fuß breiter Gras-Pfad bildet die Scheidelinie, wovon jeder Nachbar 1½ Fuß Eigenthum anzusprechen hat.

§. 11. Wenn das Feld gerottet ist, das immer nach seiner ursprünglichen Feldabtheilung gerade die zur Anlage erforderliche Breite erhalten hat, so werden der Länge nach auf demselben 3 Schnüre ausgespannt, um die Zeilen andeuten zu können, welche 4½ Fuß entfernt sind, und zusammen eine Breite von 9 Fuß haben. — Auf beiden

Seiten der 2 äußeren Zeilen werden noch 1½ bis 2 Fuß als Baugrund gerechnet, welches Orth benennt wird, wodurch das Weinfeld eine Breite von 12 — 13 Fuß erhält, was durch den 2 — 3 Fuß breiten Graspfad (Furche), der in der Regel nicht mit gerottet wird, (außer in den §. 8. gegebenen Fällen), von dem Nachbar, der dieselbe Eintheilung hat, getrennt ist. —

§. 12. Wenn die Linien durch Schnüre angezeigt sind, so werden 24 Fuß ausgemessen, und immer dieser Raum in 9 Punkte mit einem tannenen ¼tel Zoll dicken, und 1 Fuß langen Stäbchen getheilt. (Diese Eintheilung ist nämlich nach der Länge des später anzulegenden Holzes, das gehörig zubereitet und nach bestimmter Länge zugeschnitten aus den nahe gelegenen Waldgegenden zugeführt wird.)

§. 13. Ist nun das Feld gehörig vorbereitet, so werden im März oder Anfangs April mit dem Stufenpickel (s. Fig. 4.) Gruben gemacht, in welche mit etwas herbeygeführtem sandigen Rasenboden (der aber nicht immer angewendet wird) Wurzelreben gelegt werden, (mit Blindholz wird selten gesetzt) welches auf folgende Art geschiehet. Zwischen den 2 ersten Zeilen welche gegen Morgen oder gegen Mittag liegen, wird eine schmale Grube, welche die Breite des Stufenpickels hat, von einem Bezeichnungs = Pfählchen bis zum gegenüberstehenden mit dem Stufenpickel 1 Fuß tief die Erde ausgehoben, hierinn wird an jedes Bezeichnungs = Pfählchen eine Wurzelrebe, deren obere Triebe bis auf 1 Auge abgeschnitten, und deren Wurzeln bis auf einige Zolle eingekürzt wurden, so eingelegt, daß jede 1 Fuß senkrecht, der Boden-Fläche gleichgesetzt, zu stehen kommt, die untere 6 — 8 Zoll, woran die meisten Wurzeln sind, werden in horizentale Richtung eingebogen, auf den flachen Gruben-Boden aufgelegt, und mit etwas sandiger Erde umgeben, so daß die Fußwurzeln gegen einander gekehrt sind. Dieß wird der breite Graben genannt. Bey der dritten Zeile werden nur halbe Gruben gemacht, und die Rebstöcke eben so eingelegt; so zwar, daß die Fußwurzel gegen die mittle Zeile gerichtet wird, welches man den schmalen Graben nennt. (siehe Fig. 5.) (NB. bey dem Einlegen, wo die Reben einen rechten Winkel bilden, muß

Sorge getragen werden, daß sie an der Einbiegung nicht geknickt werden.)

§. 14. Diese hier genau angegebene Ordnung bey der ersten Anlage ist sehr musterhaft, und erleichtert die Aufsicht des Weinbergs-Eigenthümers sehr; der Arbeiter hat somit eine Norm, nach welcher er unfehlbar arbeiten kann; denn das Hacken, Düngen, Beholzen, und überhaupt alle Weinbergsgeschäfte haben einen bestimmten Turnus, der lediglich auf dieser Basis beruht.

§. 15. Die Zubereitung des Weinholzes zu Wurzel-Reben geschiehet auf folgende Art. Im Februar und März — der gewöhnlichen Zeit, wo die Weinberge geschnitten werden, — sammeln die Weinbergsleute solche Reben, die die gehörige Länge haben, reißen das junge Holz von dem 2jährigen alten Holze ab, so daß noch ein sogenannter Bart, woran sich die Fußwurzeln bilden, daran befindlich ist. Diese werden in der Länge von 18—20 Zollen zugeschnitten, in Büscheln von 50 Stück zusammen gebunden, und horizontal in die Erde gelegt, so daß sie nur mit 1 handhoch Erde bedeckt sind; so bleiben sie liegen, bis die Reben erbsengroße Augen getrieben haben, was man Bärbeln heißt. In diesem Zustande werden sie aus dem Boden genommen, und sogleich in ein dazu bestimmtes Beet folgendermaßen eingelegt. An diesem Beet wird ein langer Graben von etwa 1 Fuß tief schief ausgehoben, und darin die Reben schief in einem Winkel von 45 Graden so eingelegt, daß immer eine Rebe von der andern 3 Zolle entfernt liegt, und das obere Auge der Rebe der Bodenfläche gleich ist. Wenn der Graben voll gelegt ist, so werden die Reben bis zur halben Länge mit etwas von der Erde bedeckt, die behufs des neuen Grabens ausgehoben worden, mit einem Fuße fest angetreten, und das Uebrige mit der tieferen Erde vollends gedeckt. Durch dieses Verfahren wird der 2te Graben, der 6 bis 8 Zoll vom Vorigen entfernt ist, gebildet, worauf denn mit dem Einlegen bis zu Ende so fortgefahren wird.

Dadurch, daß man mit dem oberen Grunde den unteren Theil der Reben bedeckt, bringt man dahin die fruchtbare Erde, wodurch wie schon be-

merkt wurde, die Wurzelbildung ungemein befördert wird. Die so behandelten Reben werden im künftigen Frühjahre ausgegraben, und als Wurzelreben in die Weinberge verpflanzt. In dieser Zeit werden hier ganze Kärche und Wägen voll an den Wochenmärkten zum Verkaufe ausgeboten, die aus den umliegenden Ortschaften hieher gebracht werden, wo der bedeutendste Markt für diese Waare ist.

§. 16. Der gewöhnliche Verkaufspreis der Gutedel ist 30—40 kr., der Traminer 1 fl.—1 fl. 12 kr. per 100. Ich habe mich aber selbst in diesen Rebschulen der umliegenden Orte überzeugt, daß an vielen Stellen gemischte Rebsorten eingelegt, und wahrscheinlich später als einzelne Sorte verkauft werden, wodurch man sehr hintergangen werden kann, indem es sehr schwer ist, bey den Wurzelreben die verschiedenen Sorten zu trennen, und zu unterscheiden, was höchstens bey den Traminern der Fall seyn kann, die man aber meines Bedünkens in Edenkoben und Rhodt am sichersten rein erhalten kann, da der größte Theil der dortigen Weinberge aus reinem Traminersatze besteht. (Das Hundert Blindreben wird gewöhnlich mit 12 kr. bezahlt.)

§. 17. Wenn der junge Weinberg mit Reben besetzt ist, dann wird er zugleich als Gartenland benutzt; es werden die verschiedenen Kohlarten als Gemüße, Bohnen, gelbe Rüben &c. gepflanzt, und gegen das Spätjahr wohl auch noch weiße Rüben ganz dünne eingesäet, wodurch natürlich der Boden sehr erschöpft wird, und die jungen Rebstöcke sich kaum aus dem Schatten erheben können. Deßhalb wird auch im nächsten Winter oder künftigen Frühjahre schon gedüngt, nämlich:

§. 18. Zwischen den drey Reihen werden 2 schwache Gruben gemacht, und in diese etwas kurzer Mist gethan, der zuerst mit etwas wenig, später aber ganz mit Erde gedeckt wird.

§. 19. Im zweiten Frühjahre, nemlich im 2. Jahre, werden die vorjährigen Triebe auf 1 bis 2 Augen abgeschnitten, und das Land den Sommer über eben so mit Gemüße bepflanzt. — Die jungen Triebe werden dem freien Wachsthum überlassen ohne aufgebunden zu werden.

§. 20. Im dritten Frühjahre werden alle Nebentriebe weggeschnitten und blos ein Trieb mit 2 Augen stehen gelassen. Den

Sommer über wird der Rebe abermal freies Wachsthum gelassen, und blos bey zu starkem Triebe etwas abgezwickt. Im übrigen wird mit der Gemüßpflanzung fortgefahren.

§. 21. Im vierten Frühjahre, wenn die Reben gut gewachsen sind, werden alle Triebe bis auf einen, den stärksten, abgeschnitten, und diese Rebe nach gehöriger Reinigung von den Nebentrieben auf 2 bis 2 ½ Fuß Länge angeschnitten, jedoch alle Augen zum Treiben daran gelassen.

§. 22. Nun wird der Wingert gelännericht, d. h., einfach mit Holz bezogen. (Dieser Ausdruck, der gelännericht ausgesprochen wird, mag wohl seinen Ursprung von Lehnen — anlehnen haben, indem die Stöcke für die Zukunft daran geheftet werden, und ihnen zum Anlehnungs=Gegenstand dienen, während die Truddlen blos als Träger der Schneidreben und der Trauben dienen.)

§. 23. Diese erste Beholzung — die aus Eichenholz bestehet — wird folgendermasen angebracht. Der Länge nach in den Zeilen wird alle 6 Fuß Entfernung ein Stiffel von 4½ Schuhen Länge einen starken Fuß tief in den Boden geschlagen; jeder Stiffel, der die Dicke von 2—3 Zollen hat, wird 6 Zoll von oben herab mit der Säge 1 Zoll tief eingeschnitten, was den sogenannten Kopf bildet, und eine Vertiefung heraus gehauen, was man Nase heißt, so daß der sogenannte Lännerichbalken, der die Dicke eines Zolles hat, eingelegt werden kann.

§. 24. Bei dem Einschlagen in den Boden muß besonders darauf geachtet werden, daß die Einschnitte der Stiffel dieselbe Richtung bekommen, wie die Reben gesetzt sind, nämlich die 2 südlichen Reihen werden gegen einander, und die nördliche Reihe gegen die südliche gerichtet; sind 4 Reihen da, so werden je 2 Reihen gegen einander gerichtet.

§. 25. In diese Einschnitte der Stiffel werden die Lännerichbalken der Länge der Zeilen nach gelegt, (dieß sind eichene 1 Zoll dicke und 14 Fuß lange gerissene Latten, die aus dem Gebirge herbeygeführt werden,) so daß immer die 2 zunächst anstoßenden Latten an ihren Enden 2 Fuß übereinander gelegt, und mit 2 Weiden gebunden werden, wel=

ches hernach das Schloß heißt; an diesem Schlosse, also immer in einer Entfernung von 12 Fuß, wird ein Queerbalken (Spreitbalken genannt) von derselben Länge wie der Lännerichbalken queer über die Linien gelegt, und alles mit Weiden wohl befestiget.

§. 26. Mit dieser Vorrichtung versehen heißt also ein junger Weinberg gelännericht, und nun werden die jungen Reben an die Lännerichbalken angebunden, und so weit abgeschnitten, daß das obere Auge noch über denselben hinausragt. Auf diese Art kommt die Beziehung mit Holz gerade 2 Fuß über der Bodenfläche zu stehen.

§. 27. So zubereitet werden die Reben den Sommer über dem freien Wachsthum überlassen, und blos gegen das Spätjahr die unteren Reben mit Stroh etwas aufgeheftet, damit man den Boden bebauen kann. Auch werden nach Befund die oberen Reben vor der Zeitigung der Trauben etwas abgegipfelt (gegippelt.)

§. 28. Im darauf folgenden Frühjahre, nämlich im fünften Jahre, werden immer zwischen jedes Schloß von 12 Fuß Entfernung noch 2 Querbalken, wie oben angegeben, aufgelegt, so daß nun alle 4 Fuß ein Querbalken (Spreitbalken) angebracht ist. Auf diese Querbalken werden dann der Länge der Linie nach auf beiden Seiten des Lännerichbalkens, in einer Entfernung von 8—9 Zollen von demselben, ein Truddel gelegt, und mit Weiden befestiget.

Diese Truddeln sind nämlich nur halb so stark und dick, als die Lännerichbalken, haben aber genau dieselbe Länge, und nur die Bestimmung, daß an sie die Tragreben angebunden werden. Es werden nämlich im fünften Jahre an dem aufgebundenen Stocke alle Triebe von unten herauf bis auf die 2 oberen, die aber noch unter dem Balken stehen müssen, weggeschnitten, der Stock an den Lännerichbalken fest gebunden, dann die zwey Reben auf 8—10 Augen angeschnitten, welche hernach halb bogenförmig auf die Truddeln auf beiden Seiten des Stockes mit Weiden befestiget werden (siehe Fig. 6).

F. 6

§. 29. Im sechsten Jahre und den weiter folgenden werden immer 2 Reben auf die Truddeln gelegt, jedoch mit der Vor-

sorge, daß der untere Trieb der vorjährigen Ruthe zu einem Knebel von 2 Augen (Zapfen) angeschnitten und von den weiter vorstehenden Reben zwey zu Tragreben genommen werden. Dadurch ist man im Stande, den Steck immer zurückhalten zu können, damit er nicht zu hoch über den Balken komme.

§ 30. Vor dem Blühen wird gar nichts gethan, es wird nichts ausgebrochen, und nichts aufgebunden, eben so unmittelbar nach dem Blühen. Dadurch bildet sich eine grüne Decke etwa 2 Fuß vom Boden, die oft so dicht ineinander gewachsen ist, daß 2 Monate lang kein Sonnenstrahl den Boden berühren kann, wodurch der Boden auch immer feucht bleibt.

Erst gegen Ende Augusts, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, wird diese undurchdringliche Decke gelüftet, was man Laubschneiden nennt; es werden nämlich mit einem Weinbergs-Messer (s. Fig. 7.) Seesel genannt, in den Gassen die jungen Triebe so durchschnitten, daß in der Mitte der Gasse ein offener Raum von etwa einem Fuß bleibt, damit der Arbeiter durchgehen kann. Auf diese Art werden die junge Ruthen auf 1½ bis 2 Fuß eingekürzt, so daß sie etwas länger sind, als man sie künftiges Frühjahr braucht. Dabey wird aber auf die Nebentriebe (Eberzähne genannt) gar keine Rücksicht genommen, (die an manchen Orten, z. B. im Würtembergischen, mit so vieler Sorgfalt entfernt werden*), weil man da den Glauben hat, die Augen würden sich zu Fruchtaugen besser ausbilden,) sondern es wird ohne Plan für das künftige Jahr alles, was im Wege stehet, abgeschnitten, auch wird noch vieles Laub, das den Trauben als Decke diente, entfernt, wodurch die Trauben der Sonne und der Luft nun auf einmal Preiß gegeben werden. Daß auf das Laubschneiden keine besondere Sorgfalt verwendet wird, beweißt, daß gewöhnlich nur Weibsleute dieß Geschäft verrichten, während die Männer diesen auf dem Fuße nach den Boden graben, weil dieser jetzt noch feucht viel leichter zu bearbeiten ist, als wenn die alsdann zudringende Luft denselben ausgetrocknet und erhärtet hätte. Bei vielen aufmerksamen

*) Ueber das Ausgeitzen, später ein Mehreres.

Weinbergsbesitzern bleiben jedoch die Weibsleute von diesem Geschäfte entfernt, und die Männer sorgen beym Laubschneiden dafür, daß die überflüssigen Triebe, die zu starken Wald verursachen, ausgebrochen werden. Alle diese Abschnitte werden theils grün nach Hause getragen, um als Viehfutter zu dienen, theils werden sie in den Graspfäden, Wegrainen oder sonstigen freien Plätzen an der Sonne getrocknet, und für den Winter als Viehfutter aufbewahrt.

Findet beym Ausbrechen der Weinbergsmann, daß ein Stock krank oder abgängig (hinsterbend) wird, oder daß er zu hoch über die Balken im Verlaufe mehrerer Jahre gekommen ist, ohne daß man ihn wieder zurückschneiden kann, so sucht er eine Rebe aus dem Boden hervorwachsend zu erhalten, um einen neuen Schenkel anzuziehen, worauf bey dessen gehöriger Stärke, der alte Schenkel mit einer kleinen Säge glatt abgeschnitten wird. Sonst wird der Stamm oder Schenkel des Traubenstockes von Nebenauswüchsen immer rein gehalten, so daß aller Saft in die Tragreben zu gehen gezwungen ist, auch wird alles alte Holz entweder mit Handsägen oder Messern sauber abgeschnitten, worauf viel gehalten wird, was auch sehr löblich ist, doch aber in manchen andern Gegenden sehr vernachlässigt wird.

§. 32. Die ganz abgestorbenen Stöcke werden nur mit Wurzelreben von 1—2 Jahr (siehe §. 15.) ersetzt, welche in Gruben gepflanzt und gut gedüngt werden. Durch Ablegen oder Schleif-Reben oder Hackstöcke — wie an vielen anderen Orten geschiehet — werden hier keine Stöcke nachgepflanzt.

§. 33. Daß hier keine Reben im Winter umgelegt und gedeckt werden, wie im Würtembergischen u. a. O., versteht sich von selbst.

§. 34. Diese ganze Behandlungsart und Schnittmethode ist seit Mannesgedenken immer dieselbe gewesen, außer daß man früher die Stiffel etwas länger machte, wodurch die Trauben ½—1 Schuh höher vom Boden zu hängen kamen, die übrige Einrichtung blieb sich aber gleich, was die Distrikte der neueren Weinfelder beweisen, die noch vor 50—60 Jahren Kastanienwälder waren. Diese sind

damals schon in Parzellen zu Viertel a 35 Ruthen und zu 3 Linien abgetheilt worden, und werden immer noch in derselben Regel fort behandelt.

§. 35. Bei dieser Gelegenheit muß ich einer Feldeintheilung lobend erwähnen, die man wohl nirgends so schön antrifft, als hier und in der Umgegend, wozu aber auch natürlich das Terrain die Gelegenheit gab. Nämlich, das ganze Weingelände ist durchgehends so mit geraden Wegen durchkreuzt, daß man bequem überall hingelangen kann, und da jeder Weinberg von seinem Nachbar nur durch einen Graspfad getrennt ist, den man bequem passiren kann; so kann man leicht aus einem Weinberge in hundert Andere gelangen, ohne nur eine Zeile übersteigen zu dürfen. Es ist also jeder Weinberg offen, keiner ist durch Dornen oder sonstiges Gehäge verwahrt, man ist daher auch nicht wie an anderen Orten so ängstlich besorgt, die Weinberge zu schließen, was auch fast unmöglich wäre, da aus diesen fast das ganze Jahr hindurch das Rindvieh ernährt wird; — was ich später näher bezeichnen werde.— Eben so wird es nicht so hoch aufgenommen, wenn Jemand eine Traube speißt, da sie hier in solcher Menge wachsen, und der Wein nicht den hohen Preiß erreicht, wie an manchen Orten, z. B. im Rheingau.

§. 36. Bekanntlich ist hier, wie anf dem ganzen linken Rheinufer, der Zehnte schon lange abgeschafft; es darf also Jeder über sein Eigenthum frei verfügen; jedoch ist die Ordnung beybehalten, daß die Lese nach vorheriger Bestimmung von Sachverständigen im Allgemeinen nur vorgenommen wird; auch wird gehörige Aufsicht durch Schützen gepflogen, und jeder Eigenthümer, der sich zu besondern Zwecken (z. B. zur Verbringung der Trauben auf die Märkte nach Speier, Mannheim und Heidelberg, wohin sie häufig in großen Körben gebracht werden,) Trauben schneiden will, muß einen Erlaubnißschein von der Ortsobrigkeit haben, auch muß dieser einen Schützen mit-

nehmen, der darauf Acht hat, daß keine Nachbarstrauben in die Körbe wandern.

§. 37. Wenn durch die Ortsbehörde die hinreichende Zeitigung der Trauben (die genügende Zeitigung des Traminers erkennt man daran, wenn man die Beeren abgepflückt hat und es bleibt ein rothes Pinselchen am Stiel, d. h. wenn ein Theil des Markes mit rother Farbe auf dem Fruchtboden der Beere sitzen bleibt,) und somit die Zeit der Lese erkannt wird, so werden Distriktweise die Trauben alle auf einmal abgeschnitten, (d. h. es wird nur eine Lese gehalten) und in der Hotte (siehe Fig. 8.), welche auch an manchen Orten Logel genannt wird, mit dem Mosterkolben (siehe Fig. 9.) zerquetscht, und größtentheils in Zübern von 1 Ohm auf dem Schiebkarren nach Hause geführt, wo sie in große 1 bis 1½ Fuder haltende Bütten gebracht werden. — Diesen Zustand als zerquetschte Trauben nennt man Trester; — nach 2 — 3 Tägen, wenn an den Wänden Bläschen aufsteigen, werden diese Trester (Tröber) auf eine große hölzerne Presse (Kelter genannt, siehe Fig. 34.) mit einer mächtigen hölzernen Schraube versehen*), geschüttet, und gepreßt; sind diese ausgepreßt, (was man den ersten Druck heißt) so wird mit dem Keltermesser (siehe Fig. 10.) 1 Fuß ringsum die Masse abgeschnitten, auf die übrige Masse gelegt, und wieder gepreßt, was man den 2ten Druck heißt.

*) Um die Provinzialismen angeben zu können, so will ich hier die zu einer Kelter gebräuchlichen Geräthschaften benennen. Den großen Behälter, worin die zerstoßenen Trauben, die man Tröber nennt, geschüttet werden, heißt man Biet. Auf dessen 4 Seiten werden 4 durchlöcherte Bretter herumgestellt, diese heißt man die Secker — Bretter. Wenn der Most sammt den Tröbern aufgeschüttet ist, so heißt man dieß einen Secker. Dann werden 2 Stecken über dieselben gelegt, welche man Kelterknechte nennt; über diese hin wird die ganze Masse mit Brettern belegt, welche man Kelterdiele nennt; auf diese kommen mehrere Lagen viereckiger Klötzchen, welche einen Griff haben zum Anfassen, diese heißt man Bracken; queer über diese wird ein schwerer Klotz gelegt, welcher 2 Griffe hat und in der Mitte eine Vertiefung, worin die Schraube läuft, diese heißt man die Pfanne. Da Jedermann mit der Construktion einer gewöhnlichen Kelter bekannt ist, so will ich es bey dieser kurzen Angabe belassen.

Wenn der Saft abgelaufen ist, wird nochmal ½ Fuß dick vom Seker der Rand abgeschnitten, auf Jenen wieder aufgesetzt, dann das Ganze abermal gepreßt, was der dritte Druck genannt wird. Dieser dritte Druck giebt gewöhnlich einen herben Saft, der aus den Stielen und Kämmen der Trauben durch die große Gewalt herausgepreßt wird. Manche bringen ihn zu den zwey ersten Flüssigkeiten, in der Absicht den Wein haltbarer zu machen, Viele lassen ihn auch abgesondert, und verbrauchen denselben als Trunk für die Arbeiter, oder Taglöhner.

§. 38. Der erhaltene Most wird in große mehrere Fuder haltende Fässer gebracht, (im Rheingau wird alles in sogenannte Stückfässer gethan, die größeren Fässer sind da ganz ausser Gebrauch) und man läßt ihn so mehrere Tage bey offenem Spuntloche, das mit nichts bedeckt wird, vergähren. Nach einigen Tägen wird der Spunten, der nur 1½ — 2 Zolle hoch ist, quer aufgelegt, und nach der Vergährung wird aufgefüllt, und zugespuntet. Die Röhren-Vergährung wird hier nicht angewandt.

§. 39. Im Februar und August wird der Wein abgestochen (d. h. von der Hefe abgezogen).

§. 40. Im Durchschnitte liefert ein Viertel à 35 Ruthen in guten Jahrgängen 7 — 8 Ohm Wein; 10 Ohm sind 1 Fuder oder 1080 Litter.

§. 41. Die in manchen Gegenden, besonders in der Gegend von Worms gebräuchlichen Traubenmühlen werden hier gar nicht angewandt, sondern, wie oben gesagt, durch die Mosterkolben werden die Trauben zerkleinert.

§. 42. Eine Ausnahme hievon macht indessen ein gewisser Herr Linz, der sich auf eine sinnreiche Art eine Traubenmühle selbst verfertigte, und dieselbe unmittelbar über dem Keller anbrachte. Sie ist in einen kleinen Behälter, mit einer verschließbaren Thüre eingeschlossen, und unbeweglich. Sie hat die Form einer tragbaren Windmühle, wie sie zum Körnerreinigen gebraucht werden, ist mit zwey gegeneinander laufenden tief gefurchten hölzernen Walzen versehen, — von dem Durchmesser eines Fußes — auf deren Rippen noch Drath aufgelegt ist, damit die Hülsen besser zerissen werden. Da hier die Trauben ganz auf die Mühle gebracht werden müssen,

so ließ Hr. Lintz einen besonderen langen Kasten machen, in welchem sie aus dem Weinberge abgeholt, und zur Mühle geführt werden. Hier werden sie auf den großen Trichter geschüttet, und fallen beym Drehen der Walzen durch dieselbe auf ein 4 Fuß langes und 1½ Fuß breites schief gestelltes Sieb, das durch die drehende Bewegung der Walzen, ebenfalls erschütternd bewegt wird. Das Sieb besteht aus lauter 4 Fuß langen, 8 Linien breiten, und 2 Linien dicken Holzstücken, die der Länge nach auf die schmale Seite 6 Linien von einander entfernt gestellt sind. Das Sieb, so wie die ganze Mühle, befindet sich über einem ovalen Zuber, der am Boden ein Loch hat, wie eine Badwanne. Das Sieb hat den Zweck, die Kämme (Rappen) von den Beeren zu trennen, welche so zerquetscht und getrennt unmittelbar in ein Faß im Keller geleitet werden können. Mit diesem Moste in Verbindung der Hülsen der Beeren, wird ein Faß nur zu ⅘tel angefüllt, und die ganze Masse bey quer aufgelegtem Spunten 8 — 10 Täge vergähren gelassen, bis die Gährung ganz vorüber ist, dann wird das Faß zugespuntet, und der Wein nach 6 — 8 Wochen abgelassen (abgestochen), worauf denn Tröber und Hefe zusammen gekeltert werden; dieser Kelterwein, der noch etwas Hefe enthält, wird dann zum Abstich gebracht, und im März, April nochmals abgestochen. Der Wein soll dadurch mehr Bouquet, Haltbarkeit und Klarheit erhalten. Besonderen Werth legte der Verfertiger der Maschine darauf, daß der Traubensaft auf diese Art so viel wie möglich von der Berührung mit der Luft abgehalten würde, somit ginge kein Aroma verloren, und die Luft könne durch die Decke nicht säurend auf den Most wirken. Wohl machte ich den Einwand, ob dieser Wein nicht eine höhere Farbe, und einen Beigeschmack erhalten würde, indem bekanntlich auf dem oberen Theile der Trester ein Schimmel sich bilde, der sich dem Weine leicht mittheilen würde; allein ich wurde versichert, daß keiner der Einwürfe hier statt fände. Die Trester sollen in dieser Zeit eine so feste Decke auf dem Weine bilden, daß man kaum im Stande wäre, sie durchzustoßen, und in dem verschlossenen Fasse

ziehe die Masse keinen Schimmel. Da ich natürlich bey der Procedur nicht gegenwärtig war, mir auch keine Probe eines solchen Weines zu Gebote stand, so kann ich über die Zweckmäßigkeit der Behandlung kein eigenes Urtheil abgeben. So viel ist mir aber bekannt, nach einer, mir aus dem Würtembergischen zugeschickten Rießling=Weinprobe, die eben so behandelt worden, daß dieselbe sehr hochfarbig war, und nirgends als Rießlingwein verkäuflich gewesen wäre, den man nur als sehr lichtfarbig kennt.

§. 43. Genannter Hr. Lintz wurde theils durch Pfr. Krämers (Verfasser der Schrift: «das Trauben= und Raspelsieb» so wie „des Weinsetzbohrers mit seinem Gehilfen der Steinangel") zu dieser Behandlung aufgefordert, theils entnahm er sich das Verfahren aus der Behandlungsweise der Marseillaner; er hat nämlich 3 Jahre als Küfer in Marseille gearbeitet; dort soll die Weinbereitung auf folgende Art geschehen, deren Erzählung hier einen Platz finden mag. Ein großer Theil der Umgebung von Marseille soll aus großen Weingütern bestehen, die alle mit Mauern umschlossen sind. In diesen Weingütern sind gewöhnlich Landhäuser, bey welchen Weinbehälter angebracht sind, die durch einen Ueberbau gedeckt sind. Diese Weinbehälter sind große länglicht viereckige Gruben, die im Boden aus Backsteinen erbauet, und wasserdicht verwahrt sind. Eine solche Grube, die eine Randerhöhung hat, ist mit Brettern überdeckt, die eingefurcht sind. Auf diese Bretter werden die Trauben geschüttet, und durch Knaben zertreten. Wenn dieß geschehen, so wird das erste Brett umgekehrt, so daß die Trester in die Grube fallen; so wird mit jedem Brette fortgefahren, bis alle gewendet sind, dann werden wieder Trauben aufgeschüttet, und so fortgefahren. Wenn alles fertig, so wird die Grube mit diesen Brettern gut bedeckt, und die ganze Masse 4—6 Wochen stehen gelassen, nach dieser Zeit wird der Wein durch einen Hahnen in vorgelegte kleine Fässer abgezogen, oder wenn er zu Schiff kommt, so wird er in Bocksháute gefüllt, die nicht aufgeschnitten waren, sondern nur am Halse und an 3 Füßen zuge-

bunden sind; am 4ten Fuße wird der Wein eingelassen. (NB. die Haare des Felles, das wahrscheinlich etwas gegerbt worden, sind nach innen gekehrt.) Es soll aber gewöhnlich rother Wein seyn. — Die Trester, von denen der Wein abgezogen worden, sollen nicht gepreßt werden, sondern sie werden als unbrauchbar auf die Straße geführt, wo noch oft die rothe Brühe davon läuft. An Benutzung zu Brandtwein werde hier gar nicht gedacht. Dieß ist jedoch in allen südlichen Ländern der Fall, wo die Natur durch Ueppigkeit und Fülle die Menschen träge macht. Der Rebsatz soll eine ziemlich große schwarze bey uns unbekannte Traubensorte seyn. Die Reben sitzen in einer Entfernung von 4 Fuß im Quadrat. Im Frühjahre werden sie mit einem großen krummen Messer, das vornen einen besonderen Haken hat, geradezu 1 — 1½ Fuß vom Boden ohne Regel abgehauen, und mit diesem Haken das Holz auf die Seite geworfen. Weder ein Pfahl noch sonst eine Beholzung ist in den Weinbergen zu sehen, alles wird der lieben Natur überlassen, in jenem Land.

§. 44. Der Rebsatz oder die vorherrschende Trauben-Gattung, die in Edenkoben gepflanzt wird, ist Gutedel, zunächst diesem Traminer, und etwas Oestreicher (Sylvaner) und Rießling, seltener Ruländer. Letzterer wäre stärker verbreitet, wenn er sich mit der allgemeinen Herbsteinrichtung besser vertrüge; da er frühe reift, und sogleich nach seiner Reife sich auflöst — vermöge seiner dünnen Haut, so verlieren die Eigenthümer zu viel, bis die allgemeine Lese eintritt, daher seine Verbreitung vernachlässiget wird, was im Grunde nicht seyn sollte, da er zu den edlen Traubensorten gezählt wird (siehe Metzgers Rheinisch. Weinbau pag. 107). Ein Beweis, wie störend unsere Herbsteinrichtungen auf die Vervollkommnung des Weinbaues wirken (wovon ich später bey dem Artikel Bruchsal ein auffallendes Beispiel erzählen werde). Das Wort Polizey — so wohlthätig sie manchmal ist — waltet oft allzu mächtig, unterdrückt leicht jeden Aufschwung zum Besseren, und hält das Altgewohnte immer in den alten Schranken — blos — weil das Neuere, wenn es noch so viel für sich hat, — gegen die Polizey ist.

Der Herbstzwang ist für den denkenden und sinnenden Oenologen, der mit aller Umsicht sein Produkt verbessern möchte, ein wahrer Zwang, ein Kampf zwischen Ueberzeugung und Müssen, und eine Beeinträchtigung seiner Interessen. Noch weit mehr Plackereien ist man ausgesetzt in Gegenden, wo der Zehnte noch in Natura gegeben wird, und wo gewöhnlich der Zehntherr die Lesezeit bestimmt, nämlich wenn seine Beamten Zeit haben, ihn zu empfangen. Jede Verbesserung, besonders die so höchst vortheilhafte Auslese der Trauben, die im Rheingau so enorme Preiße hervorbringt, muß unterbleiben, blos — wegen dem Zehnten — weil von Seite des Zehntherrn bestimmt worden ist, daß heute gelesen werden darf, und nicht früher nicht später. Jede andere Zehnterhebung wirkt nicht so störend auf die Oekonomie als die des Weinzehnts. Bey allen übrigen Culturzweigen ist doch dem Eigenthümer unbenommen, wann er sein Produkt einheimsen will; die Reife bestimmt ihm die Zeit, und der Zehntherr muß sich nach Zeit und Umständen des Eigenthümers richten. Allein mit den Trauben hat es eine andere Bewandtniß, denn sie lassen sich nicht so lange aufbewahren wie andere zehntbare Gegenstände.

§. 45. In neuerer Zeit legt man in Edenkoben besonderen Werth auf die Pflanzung des Traminers, und fast alle neuere Anlagen, besonders von bemittelten Weinbergsbesitzern, werden mit Traminern bepflanzt, weil der Traminerwein mehr gesucht ist, und viel besser bezahlt wird. Bey der ungeheuren Masse Wein, die hier und in der Umgegend gewonnen wird, und bey den jetzigen Conjunkturen ist es ganz an seinem Platze, wenn man mehr auf Qualität als auf Quantität sieht, welche in gesegneten Jahrgängen gar zu oft als Ballast liegen bleibt, und am Ende dem Besitzer mehr Sorge macht, bis er aus dem Keller kommt, als er ihm Sorge und Mühe machte, bis er in den Keller kam*).

*) Edenkoben soll im Jahre 1822 6000 Juder Wein erhalten haben.

§. 46. Man will hier zweierley Traminer haben, den alten Traminer, und den Sandtraminer (s. Metzger's Weinb. pag. 116). Ersterer soll etwas längliche Beeren haben, weniger tragbar seyn, erst im 6ten, 7ten Jahre tragbar werden, und dann sehr alte Stöcke geben. Letzterer soll etwas mehr runde Beeren haben, die Traube dichter seyn und schon im 4ten Jahre Früchte bringen; dagegen soll der Stock nicht so alt werden.

Sehr oft soll er sich aber ausarten, und nach 10 Jahren in den alten Traminer übergehen. Dieß sind die übereinstimmenden Aussagen vieler Weinbergsleute. Diese Angaben genauer zu ergründen, d. h. zu erforschen, ob es wirklich zweierley Traminer gäbe, machte ich mir zur besondern Aufgabe, um so mehr, da ich weder im Blatte noch in der Frucht einen entscheidenden Karakter finden konnte. Ich gieng daher in viele Weinberge, erkundigte mich bey vielen alten und jungen Weinbergsleuten, ob es zweierley Traminer gäbe, und erhielte immer die Antwort ja; dagegen alle Weinbergsleute, denen ich aufgab, mir doch im Weinberge die zweierley Sorten zu zeigen, kamen in sichtbare Verlegenheit, suchten, und gaben am Ende auf Geradewohl an, dieser und jener müsse ein Sandtraminer seyn; forderte ich sie zum Beweise auf, worauf sie ihre Angaben stützten, so konnten sie keinen liefern, als daß er lieber trage, wie der alte Traminer. Ich sah junge 4 und 5jährige Weinberge, die ganz mit ächten Sandtraminern angelegt seyn sollten, und konnte mit aller Anstrengung nichts unterscheidendes finden, obschon ich diese Beobachtungen anfangs September machte, wo die Beeren sich schon zu färben anfiengen. Ich konnte mir gar nicht begreiflich machen, wie sich die Sache verhalten möchte, bis ich erfuhr, daß der größte Theil der Wurzelreben von Muschbach bezogen würden, indem man nur von da reinen Satz von Sandtraminern bekäme. Nun bekam ich auf einmal Licht in der Sache; ich dachte mir gleich, hier spielt gewiß die Verpflanzung von einem Boden in den andern die Hauptrolle, und es möchte hier derselbe Fall statt finden, wie bey Körnerfrüchten, wo der Wechsel so evidenten Er-

folg zeigt. Ich sprach meine Ansicht gegen sehr unterrichtete Weinpflanzer aus, sie wurde aber bestritten. Nach mehreren Tägen kam ich nach Muschbach, wo ich Hrn. Bürgermeister Völker, einen der unterrichtesten Weinpflanzer der Umgegend (der durch Preißertheilung im Fache des Weinbaues von der Regierung schon ausgezeichnet wurde), deshalb befragte, und ihm meine Meinung darüber mittheilte. Dieser sagte mir sogleich, daß meine Ansicht schon lange die seinige gewesen wäre; er habe dieß den Leuten der dortigen Gegend schon oft gesagt, allein sie wären nicht zur richtigen Ansicht zu bringen; die ganze Sache beruhe einzig darauf: sie hätten in Muschbach leichten Sandboden; wenn nun die Reben aus diesem in einen schweren fruchtbaren Boden kämen, so entwickeln sie sich schneller, und würden daher früher tragbar, gerade wie wenn man einen Baum aus magerem Boden in gute Gartenerde setze.

§. 47. Früher wurden hier viele Albig (Elblinge) gepflanzt, was man noch deutlich in ganz alten Weinbergen sieht; in neueren Zeiten werden gar keine gepflanzt, selbst nur noch selten an die Wege, die als frequente Fahrwege (Vicinalwege) zu den nahe liegenden Orten, oder nach dem Gebirge ziehen.

§. 48. Die besten Weinlagen sind Mühlberg, Kräch und Ueberfeld; letzteres gegen Maikammer zu mit sehr schwacher Abdachung südlich und südöstlich soll vorzüglichen Traminer geben, dagegen die Produktionskraft des Bodens schwächer seyn. Auf der östlichen Seite des Ueberfeldes, das als flaches Hochland erscheint, dacht sich dasselbe gegen die Rheinebene zu ab, und bildet gegen Südost eine kleine Mulde, das Loch genannt, wo der vorzüglichste Traminer wachsen soll, was auch die vorgerückte Zeitigung der Trauben mir bestätigte.

§. 49. Der Verkaufspreis der Weinberge beßter Lage ist hier das Viertel à 35 Ruthen 180 — 200 fl. (das Land ist fast alles in Viertel getheilt).

§. 50. Die Bodenbearbeitung geschieht hier jährlich nur zweymal; einmal wird im Mai gegraben, und das zweytemal wird anfangs

September sogleich nach dem Laubschneiden gerührt, was ich §. 30. schon angegeben habe. Die Bearbeitung geschieht auf folgende Art. Wenn im Frühjahr angefangen wird, zu graben, was mit der Karsch*) (s. Fig. 11.) geschieht, so wird zuerst auf beiden Seiten des Weinbergs die Wingertsschnur an dem Graspfad angelegt und das Orth mit dem Wiesenbeil (siehe Fig. 12.) behauen; nach diesem stellt sich der Arbeiter beym Graben auf die linke Seite des Wingerts, wirft zuerst mit dem Spaten längs der Zeile den Grund spatenbreit in die Mitte der 2 Zeilen, dann wird die Karsch oder der Grabpickel zur Hand genommen, sich auf dieselbe Seite gestellt, und der Grund gegen die Mitte zu einer Wölbung gezogen**); ist man der Länge nach damit fertig, so stellt sich der Arbeiter an dasselbe Ende in den Gang, sucht die 2te Zeile wieder aufzuräumen, und zieht den Grund vom 2ten Gang wieder gegen sich, so beym 2ten und 3ten Gang, bis der dreizeilige Weinberg fertig ist. Beym Graben wie beym Rühren wird der Grund immer von der Rechten zur Linken gearbeitet, die Bearbeitung geschieht das Einemal gegen Westen, und das Anderemal gegen Osten, d. h. hin- und rückwärts.

Die zweite Bearbeitung, das Rühren, geschieht auf dieselbe Art, nur daß der Boden nicht so tief ausgehoben, und das Wiesenbeil nicht mehr angewandt wird. Auch wird jetzt ganz dünne etwas Rübsaamen eingestreut, welcher immer so stark wächst, daß nach dem Herbste noch ordentlich Futter gewonnen wird. Daran, daß der Boden nur zweymal gebaut wird, sieht man leicht, daß das Gras und Futterziehen eine Nebenquelle für die Wingertsleute ist, welche darauf ihr Vieh halten, und damit es zu ernähren pflegen (wie schädlich dieß ist, werde ich in einem anderen Hefte näher beleuchten).

§. 51. Das vorherrschende Unkraut ist im Frühjahr

---

*) Hier sagt man die Karsch, in den meisten andern Gegenden aber der Karst.

**) Diese Wölbung ist so stark, daß sie in der Mitte der Gasse gewöhnlich oft 1½ Fuß hoch ist, so daß die Stöcke alle in einem tiefen Graben zu stehen scheinen. Welchen Zweck dieser eigenthümliche Bodenbau hat, konnte mir niemand angeben, auch kann ich selbst den wahren Zweck nicht erkennen.

das Kreutzkraut, Senecio vulgaris, im Spätjahre das Wintergrün, mercurialis annua, welches als Futter mit den Rüben ausgerupft wird. Der Knoblauch, allium vineale, ist auch an manchen Orten häufig anzutreffen.

§. 52. Die Düngung geschieht in der Regel alle 3 Jahre; in starken Böden alle 4 Jahre, wo 8 bis 10 Pferdelasten auf ein Viertel gerechnet werden. Das Dungmaterial ist gewöhnlich Kuhmist aus Stroh, Laub, Kiefernadeln, Haide (erica vulg.) ꝛc., welches auf folgende Art in den Boden gebracht wird. Man hebt eine Grube aus von 8—9 Zoll Tiefe und eben solcher Breite, der Länge der Gasse nach, theilt die Erde auf beide Seiten gleich aus, legt in diese Grube den Mist ein, und deckt ihn etwa mit 1 Zoll hoch Erde. So bleibt die Grube offen bis Frühjahr, wo sie beym Graben zugezogen wird. Je nach den Verhältnissen des Eigenthümers wird zu jeder Zeit im Sommer gedüngt, nur während dem Blühen nicht. Dieß ist jedoch seltner, denn das Düngen geschieht hauptsächlich im Spätjahr und Frühjahr. Durch diese Methode kommt der Dünger ziemlich nahe an die Wurzeln, wenn man berücksichtigt, wie die Reben gesetzt werden, weßhalb ich sie sehr zweckmäßig finde, und überhaupt für eine der zweckmäßigsten Methoden halte. (Das 3. Heft giebt darüber umständlich meine Ansicht.)

§. 53. Rasendünger wird auch oft angewandt, weil man hier viele Graspfäde hat, besonders zu dem Zweck, daß der Holzwuchs befördert werde. Der Rasen wird eben so wie der Dünger in die Gruben geworfen, muß jedoch nach 2 Jahren wieder heraus genommen auf die Oberfläche gebracht, und in der Grube gedüngt werden, sonst ziehen die Reben auf der Oberfläche zu viele Wurzeln — Thauwurzeln genannt — was man nicht gerne hat.

§. 54. Um einen richtigen Begriff von den Kosten einer Weinbergs-Anlage in Bezug auf die Beholzung zu bekommen, will ich eine genaue Berechnung desselben angeben, um später als Vergleich zum Holzaufwande anderer Gegenden dienen zu können.

Zu 35 Ruthen braucht man 250 Stiffel à 4½ Schuhe Länge, das Hundert kostet 5 fl. — also	12 fl.	30 kr.
ferner 120 Längebalken und 120 Querbalken à 14 Schuhe, das Hundert kostet 6 fl. — also	15 =	— =
ferner 240 Truddlen à 14 Schuhe, das Hundert 3 fl. .	7 =	30 =
Weiden und Arbeitslohn	5 =	— =
	40 fl.	— kr.

§. 55. Der jährliche Holzabgang ist zu 2 fl. 30 kr. zu berechnen, nämlich mit 25 Stiffel, 6 Balken, 8 Truddlen; 1 Bürde Weiden und 4 Schäb Biegweiden; 1 Bürde Weiden bestehet aus 6 Schäb 5 — 6 Schuhe langen Weiden, und ist ungefähr so dick wie ein Boosen (Bund) Stroh, und kostet 30 kr. Die kleinen Weiden zum Anbinden der Reben heißen Biegweiden (in Wiesloch Seilweiden, vulgo Saalweiden) und werden größtentheils vom Rhein-Ufer bezogen, indem sie von daher auf Kärchen und Wägen auf den Wochenmarkt nach Edenkoben gebracht werden, der als Bezugs-Ort für die ganze Gegend gilt.

§. 56. Die Baukosten genannter 35 Ruthen sind folgende.

Das Schneiden kostet	— fl.	32 kr.
Das Graben kostet	1 =	4 =
Das Rühren kostet	— =	32 =
Das Laubschneiden wird im Taglohn verrichtet; es wird ein starker Tag dazu gerechnet	— =	30 =
	2 fl.	38 kr.

Hiezu wird noch ein Krug Wein gegeben.

§. 57. Der gewöhnliche Tagelohn ist 28 kr nebst einem Trunk.

§. 58. Die Orte, wo dieselbe Erziehung und Behandlung wie zu Edenkoben einheimisch ist, sind Rhodt, Weyher, Burrweiler, Gleichweiler, Birckweiler, Albersweiler, Sibeldingen, Gottramstein, Böchingen, Heinefeld, Flemlingen, Edesheim, Frankweiler, Nußdorf, Wahlheim, Roßbach, St. Martin, Alsterweiler, Maikammer.

Rhodt.

§. 29. Ein Flecken von 1800 Seelen, der nur eine ½ Stunde von Edenkoben, und dem Gebirge etwas näher liegt, hat ganz dieselbe Behandlung und baut die Reben wie Edenkoben, daher ich es für überflüssig halte, etwas näher zu bezeichnen, was nur eine Wiederholung des schon Bezeichneten wäre. Der Rebsatz macht dagegen eine Ausnahme, indem hier größtentheils nur Traminer gepflanzt werden, und Gutedel wie Oestreicher seltner anzutreffen sind.

Der Boden ist ebenfalls dem von Edenkoben gleich, und die ganze Weinlage oder Gemarkung liegt beynahe flach, mit dem längs dem Gebirge hervortretenden Karakter einer schwachen östlichen Neigung des Geländes von etwa 4 — 5 Grad.

Ich kann nicht umhin, hier die Leistungen der arbeitenden Klasse in Bezug auf den Weinbau zu schildern, die bewundernswerth sind; zwar liegt es außer meinem Zwecke, Karakterschilderungen einzuflechten, allein ich glaube hier eine Ausnahme machen zu dürfen.

§. 60. Rhodt ist ein Ort, der sehr viele wohlhabende Leute, dagegen auch wieder viele wenig Bemittelte hat, so daß der Mittelstand fast ganz fehlt, indem beynahe keine Gewerbtreibende Klasse da ist. Die Einwohner theilen sich also in Weingewinnende, und Weinbauende. An Ersteren wird eine seltene Gastfreundschaft belobt; sie verbergen nicht ängstlich den Segen und die Spende des Schöpfers, sondern freuen sich, auch Andere mit ihrem Labetrunk erquicken zu können. Letztere, die arbeitende Klasse, legt dagegen eine seltene Thätigkeit an den Tag. Wenn man bedenkt, daß in dem Orte nur wenige Wägen und Pferde sind, daß alles, was nach Rhodt und aus Rhodt geführt wird (selbst die Steine zum Bauen, zum Pflastern und zum Weg machen, die aus dem Gebirge geholt werden müssen) durch den Drückkarch (Schubkarren mit einem kleinen Rade) oder durch aufgebürdete Last auf dem Rücken fortgebracht werden muß, die oft so groß ist, wie an andern Orten

nur einem Pferd auf den Karren geladen wird; wenn man sieht, wie die Leute Massen von Holz auf diesen Drückkärchen aus dem Gebirge 3—4 Stunden weit herbey holen, die an anderen Orten nur ein Pferd zu führen vermag, so muß man staunen.

Wenn man berechnet, welcher Kraftaufwand erfordert wird, alle Streu zum Rindviehdünger, die in Kiefernadeln, Kieferästchen (die Spitzen von pinus Sylvestris), Eichen- und Buchenlaub, Pfriemen (Spartium Scoparium) und Heiden (Erica vulgaris) auch Heidelbeersträuchern bestehet, aus dem fernen Gebirgswalde 2—3 Stunden weit, in ungeheueren hoch aufgethürmten Massen auf dem Rücken nach Hause zu tragen; wenn man erwägt, daß aller Dünger auf der großen Gemarkung durch ihre Druckkärche in die Weinberge gebracht wird, — was sie oft bey der Nacht im Mondscheine thun, um bey Tage in den andern Arbeiten nicht zurücke zu stehen; daß sogar im Herbste alle gequetschte Trauben (Trester) auf ihren Drückkärchen, in Zübern, die 1 Ohm fassen, nach Hause geführt werden, so staunt man über diese menschliche Kraft, die solche Lasten bestehen kann. Wer dieß nicht selbst sieht, der möchte fast glauben, hier allein wohne noch die alte teutsche Kraft; aber nur Wille, Thätigkeit und Gewohntseyn von Jugend an, leistet das Unbegreifliche*).

§. 61. Allerdings trägt ein flaches Terrain zur Leistung solcher Arbeiten vieles bey; auch unterstützt die ganze organische Einrichtung der Wege, der Straßen und des Pflasters diese schweren Arbeiten; so zum Beispiel sind auf der Mitte des Straßen-Pflasters, auf den Wegen nach dem Gebirge hin, und in den gangbarsten Seitenwegen steinerne Platten gelegt, blos zum Behufe der Fortbringung solcher Schubkarren, die oft 8—9 Fuß hoch mit Streu und Holz beladen sind — allein die Thätigkeit und Anstrengung der Weinbergsleute im Bearbeiten des Bodens ist wirklich zu bewundern.**)

*) Ein großer Theil der dem Gebirge naheliegenden Orte haben je nach Lokalität mit mehr oder weniger solcher Lasten zu kämpfen.

**) Dieß gilt nämlich dem ganzen Distrikte des Hardtgebirges.

Wer von dem rechten Rheinufer aus dahin kommt, der kann auch nur dann begreifen, wie diese ungeheueren Weinfelder zu rechter Zeit gebauet werden können, wenn er sieht, wie schnell, und mit welcher Kraftanstrengung die Leute arbeiten, und besonders mit den starken Werkzeugen; allein der Trunk darf auch hier nicht fehlen, er gilt ihnen mehr wie das Essen; von ihm schöpft der Arbeiter hauptsächlich seine Kraft, oder glaubt sie aus ihm zu schöpfen. — Bey diesem Ueberflusse von Wein, zumal da er oft nicht hoch im Preise steht, wäre es auch ungerecht, dem die Gabe Gottes zu versagen, der so oft mit schweißtriefendem Körper sie zu gewinnen bemüht ist.

§. 62. Bey allem diesem bleibt der arme Mann doch immer arm. Bey dem Mangel an Feld und Gartenbau erfordern seine Lebensbedürfnisse, die er nur auf dem Markte haben kann, immer baare Auslage. Sein Verdienst reicht oft nicht hin — zumal im Winter — diese zu bestreiten; er ist also genöthigt, bey seinem Dienstherrn Geld aufzunehmen, mit dem Versprechen, die Schuld durch seinen Wein, den er aus einigen Stückchen erhält, zu tilgen. Kommt die Zeit des Herbstes heran, so erhält gewöhnlich der Most vermöge der außerordentlichen Menge, einen geringen Preis, auf welchen hernach abgerechnet wird. Der Dienstherr keltert diesen wohlfeilen Most ein, wartet eine günstige Zeit ab, ihn zu verkaufen, und gewinnt somit nicht allein seine Kapitalzinsen, sondern oft noch so viel, daß seine Weingüter frey und kostenlos gebaut werden. Die Folge davon bildet die zwei Extreme: Reich und Arm. Jedoch giebt es auch hierin Ausnahmen.

§. 63. Es ist auffallend, daß hier bey diesem flachen Terrain der Traminer so guten Wein giebt (was bey Ruppertsberg ebenfalls der Fall ist); ich möchte fast glauben, daß Traminer, Gutedel und Sylvaner eine Ausnahme machen von der Regel der Abdachung, die bey dem Rießling besonders in Anspruch genommen wird. Der Boden muß jedoch viel dazu beitragen, indem die schönsten südli=

chen Lagen mit 20 Grad Abdachung näher dem Gebirge zu, und aus blosem Sandboden ohne Thon bestehend, den geringsten Wein geben sollen. (Darüber später ein mehreres.)

Weyher.

§. 64. Liegt eine halbe Stunde von Rhodt dem Gebirge schon ziemlich nahe. Auf dem Wege zwischen diesen beiden Orten übersieht man den größten Theil der Weinfelder von Weyher in einem südöstlich gelegenen Distrikte von 8 — 9 Grad Abdachung, welche Kohlhaas genannt wird. Dieser Distrikt hat eine herrliche Lage, bildet die südliche Wand einer sehr großen Mulde, die sich gegen Edesheim herab ziehet.

§. 65. Der Rebsatz ist fast durchgehends Gutedel, und Franken. (Sylvaner.)

§. 66. Der Boden ist derselbe wie in Edenkoben mit der Ausnahme, daß der höherliegende Theil dieser Lage mit Grobkalk überlagert ist. Hinter Weyher erheben sich 2 kleine noch niedere Vorberge, der alte Forst und Schewerberg (Schieferberg) genannt. Ersterer besteht aus einer Porphyrmasse mit Granitgängen und Quarz durchsetzt; am Fuße der östlichen Seite ist ebenfalls Grobkalk mit Thonlagern aufgelagert.

Die südliche, nämlich die beste Lage hat hier so wenig Baugrund, daß besonders bey jüngeren Weinbergen der Boden fast aus lauter Steinen besteht.

§. 67. Das Rotten, das $2\frac{1}{2}$ Fuß tief geschieht, und das Anlegen junger Reben ist daher auch sehr beschwerlich, und der ganze Boden muß dabey mit einem doppelten Spitzpickel (hier Krampen genannt) aufgebrochen werden. Die Verwitterung der Steine geht sehr schwach und nur Theilweise von Statten, daher es lange dauert, bis sich etwas Baugrund bildet. Auf dem südlichen Abhange à 20 — 25 Grad, soll hier der beste Wein wachsen; auf der südwestlichen Seite,

mit einer Abdachung von 8—12 Grad, soll ebenfalls ein guter Wein wachsen. Zwar werden hier außer Gutedel auch Rießlinge gepflanzt, wodurch herrlicher Wein gewonnen werden könnte, allein bey dem Kammerbau ist von ihm nicht viel Gutes zu erwarten; in diesen undurchdringlichen Schattengängen bleibt er zu lange grün, und die leidige Unterhaltung des Unkrauts hält den Boden zu feucht, und verhindert die rückstrahlende Wärme vom Boden, die allein den Trauben so wohlthätig und fördernd ist. Eine bessere Schnittmethode könnte daher viel Gutes wirken.

§. 68. Der 2te Berg — im Schewer genannt — hat seine beste Lage in einem südlichen Abhange von 24—30, an manchen Stellen sogar 35—40 Grad. Der Boden besteht aus verwittertem Thonschiefer, das Unterlager aus Thonschieferfels, daher junge Weinberge aus lauter Bruchstücken von Thonschiefer bestehen, (welch mächtigen Einfluß die Abdachung auf die Reife der Trauben habe, beweißt, daß hier schon genießbare Rießlinge und rothe Traminer Ende Augusts 1831 angetroffen wurden, während sie an anderen Orten noch nicht weich zu fühlen waren.)

§. 69. An dem vorzüglichsten südlichen Punkte dieses Bergkegels hat ein gewisser Hrn. J. Ziegler zum Lamm von Weyher mit vieler Mühe und Kosten einen Weinberg angelegt, und hier eine eigene Idee in Schnitt und Behandlung ausgeführt. Der Rebsatz besteht aus Rießling mit einigen Sylvanern und Traminern untermengt. Die Stöcke sitzen 2½ Fuß im Quadrat entfernt. Es wurde eine Rebe gepflanzt, und dieser nach 4 Jahren 2 Schenkel von 6—8 Zoll Höhe gezogen, nebst einigen Zapfen von 2—3 Augen. Auf jedem dieser Schenkel wurden bey schwachem Holzwuchse (die ganze Vegetation ist hier nicht üppig) eine Rebe von 5—6 Augen angeschnitten, bey niederem Stand wurde sie an einen 4 Fuß langen schwachen Tannen-Pfahl gerade angebunden, bey solchen aber, die schon etwas höher heraufgewachsen waren, wurden die 2 Reben halbmondförmig gegen einander gebogen, so daß sie einen gedrückten Zirkel vorstellten, und in dieser Lage an den Pfahl befestigt (siehe

Fig. 13). Bey der Sommerbehandlung wurde Ende Augusts 1 Fuß hoch vom Boden der größte Theil des Laubes weggebrochen, und die grünen Ruthen in der Höhe von 3 Fuß dem Pfahle zugleich abgeschnitten.

§. 70. Hier an diesem Punkte konnte man am deutlichsten erkennen, welchen Einfluß die Bodenwärme auf die Zeitigung der Trauben hat. Wie gesagt, Ende Augusts waren dicht am Boden genießbare Rießlinge, einen Fuß höher waren sie weich, aber noch ungenießbar, und diejenigen, welche 2 Fuß vom Boden entfernt waren, waren ganz hart und blaugrünlich. Wäre hier der Bockschnitt angebracht worden, wodurch die Trauben alle in einer gleichen Entfernung vom Boden zu stehen kommen, so könnte hier bey dieser Abdachung in Verbindung mit dem Boden ein köstliches Produkt gewonnen werden. Es ist doch seltsam, daß die Menschen die Winke der Natur so wenig begreifen und benutzen, wie viel Besseres könnte dann in der Landwirthschaft zu Tage kommen!

§. 71. Rückwärts von jenem schieferhaltigen Vorhügel an einem östlichen Abhange des Hauptgebirgs in einer Abdachung von 30—36 Grad ist ein bedeutendes Neurott mit edlem Satze und nach einer anderen Behandlung (der Ruppertsberger Erziehung) vor 2 Jahren angelegt, wovon man sich manches verspricht; allein es wird nie der Anlage in Schewer nahe kommen, da es bedeutend höher liegt, und fast reinen Sand mit Sandsteintrümmer zum Baugrund hat, der sich nie demselben von Thonschiefer zur Seite stellen kann.

§. 72. Die Verhältnisse, die in Rhodt angegeben sind, wiederholen sich hier in ihrem ganzen Umfange, dieselben Lasten, dieselben Beschwerlichkeiten, und dieselben Leistungen; ja sie sind wohl noch bedeutender, da die Gemarkung ein wellenförmiges Profil hat, was bey Rhodt nicht der Fall ist. — Durch das ansteigende und fallende Gelände sind die Lasten bey weitem schwerer fortzubringen; so zum Beispiel, wenn die Trester nach Hause gebracht werden, wo auf

einem Drückkarch 2—3 Hotten voll, oder 8 — 12 Viertel, was eine Ohm, oder den zehnten Theil eines Fuders beträgt, nach Hause geschoben werden.

Burrweiler,

§. 73. hat ziemlich bedeutenden Weinbau; seine beste Lage ist an einem Vorhügel der großen Sandsteingebirgskette ebenfalls aus Sandstein bestehend, welcher sich gegen Osten auf Burrweiler herabzieht, das am Fuße desselben liegt. Der südliche Theil desselben hat eine Abdachung von fünfzehn Grad. Der Boden ist Sandboden, — ein Produkt des Unterlagers. — An dem Fuße desselben geht Thonschiefer zu Tage aus, wo auch der beste Wein wachsen soll. Der vorherrschende Rebsatz ist hier Traminer und Rießling, an den Mauern etwas Heinsch, — die übrigen, gegen die Thalebene östlich gelegenen flachen Weinberge haben Gutedel, und sind geringe Lagen.

§. 74. Hr. Landkommissär Petersen aus Landau hat hier an dem Hauptgebirge eine sehr bedeutende Weinbergs-Anlage von zweyundzwanzig Morgen gemacht, die alle Aufmerksamkeit verdient, weßhalb ich auch ihrer näheren Beschreibung hier gerne Raum gönne. Sie ist in manchen Stellen mit vieler Umsicht geschaffen, und zeugt von den Einsichten und dem Streben des Besitzers nach Vervollkommnung; dagegen ist sie aber auch noch nicht ganz frey von Mängeln, die sich in der Wahl des Rebsatzes — einer Hauptsache — besonders kund geben. Das Ganze ist nämlich in sechs Abtheilungen getheilt, welche durch Mauern geschieden sind. Die oberste Abtheilung, mit einer Abdachung von fünfundzwanzig Grad, etwa drey bis vierhundert Fuß über der Ebene, und erst drey Jahre alt, ist mit Rießlingen, Traminern und Ruländern bepflanzt. Diese Mischung ist und bleibt immer ein großer Fehler, um so mehr, da hier zwey Extreme neben einander erscheinen. Der Ruländer reift bekanntlich früh, und darf nach seiner Reife nicht mehr lange am Stocke hängen, dagegen reift der Rießling viel später, und kann nicht lange genug hängen gelas-

sen werden. Beyde sind verschieden in ihrem Wachsthum, und wollen dagegen auch verschieden in ihrem Schnitt behandelt werden.

Hier sitzen sie aber durch einander, und wurden nach folgender Methode behandelt.

Nachdem der Platz gerottet war, wurde er nach den Regeln auf drey ein halb Fuß ins Quadrat, mit ein Fuß langen, ein halb Zoll dicken Tannen-Pfählchen abgezeilt, und folgendermaßen gesetzt. Je zwischen zwey Zeilen wurde der Grund ein Fuß tief ausgehoben, und an dem Bezeichnungs-Pfählchen ein Fuß tief senkrecht die Erde abgestoßen, damit der Rebstock ein Fuß lang an der Wand des Grabens anliege. Dann wurden zwey Wurzelreben, gerade wie zu Edenkoben so eingelegt, daß die Wurzeln gegen einander stunden, welche in gute frische Erde gelegt wurden. Waren die Reben so eingelegt, dann wurde der vordere Grund in der Reihe, wie beym Rotten (siehe §. 7.) auf die Reben geworfen und fortgefahren bis zum zweyten Bezeichnungs-Pfählchen, hier wurde der Boden wieder senkrecht abgestochen, die zwey Reben gegen einander eingelegt, wie oben, und so fortgefahren, bis die Zeile zu Ende war. Diese Zeile wurde immer gedüngt, während die andere, die die Wand bildet, nie gedüngt wurde. Nach Aussage des Weinbergs-Mannes soll diese Art zu setzen, schneller gehen, als die zu Edenkoben (siehe §. 13).

Ich halte diese Behandlung für sehr praktisch, indem dadurch der Boden zum zweytenmale umgearbeitet und aufgelockert wird (siehe Zeichnung Fig. 14)

Der Stock wird wie gewöhnlich, bis zum vierten Jahre abgeworfen, und jedes Jahr an einen Pfahl gebunden; in diesem Jahre aber wird eine, — die stärkste Rebe — auf ein Fuß Höhe abgeschnitten, und in den folgenden Jahren auf diesem Schenkel drey Knebel (Zapfen) von drey bis vier Augen fortgepflanzt, und die jungen Triebe an einen tannenen Pfahl von vier Fuß Länge gebunden. (Eine Art von Bockschnitt, nur mit erhöhtem Fuße).

Die zweite Abtheilung hat Rießlinge und Burgunder, von letz-

teren sollen die Wurzelreben direkte aus Burgund gekommen seyn. Sie werden nach Ruppertsberger Erziehung behandelt, und an offenen Rahmen gezogen. Sie sind aber in der verkehrten Richtung abgezeilt, nämlich von Osten nach Westen, was gegen die Regeln des Weinbaues ist, indessen hat es bey so starker Abdachung weniger zu sagen, bey schwacher Abdachung dagegen wirft zur Mittagszeit immer eine Zeile der andern Schatten zu, so daß der Boden nicht hinreichend erwärmt werden kann.

Der Boden der obern Abtheilungen besteht durchgehends aus Sand mit Sandsteintrümmern. Der Boden der unteren Abtheilungen hat mehr Thon eingemengt. Die übrigen vier Abtheilungen haben dieselbe Setzart, die offene Rahmen-Erziehung, und den Schnitt, wie bey der zweiten Abtheilung angegeben worden, mit der Ausnahme, daß diese gegen Süden abgezeilt sind.

Der Rebsatz ist Traminer und Rießlinge.

Ueberhaupt leuchtet in der ganzen Anlage ein Streben zum Besseren hervor, was auch schon das Abschaffen der Kammern hier bezeugt. Daher verdient die Anlage immerhin alle Aufmerksamkeit; um so mehr, da hier auch sonst fast Unglaubliches geleistet wurde. Auf der südwestlichen Seite war nämlich ein Abhang von 18 Grad, der aus schlechtem quellenreichen Boden bestand, und nicht zu Rebanlagen brauchbar schien. Durch unterirdische Abzugsgräben und gemauerte Dolen, die mit einigen Fuß Erde bedeckt sind, wurde das Ganze zu einem herrlichen Weinfeld umgeschaffen; dasselbe wurde mit Traminerblindreben die vorher gebärbelt (siehe §. 15.) waren, bepflanzt, und wuchs so auffallend schön heran, daß manche junge Triebe, Ende Augusts schon einbis anderhalb Fuß lang waren. Die Reben wurden Anfangs Mai mit frisch abgehobener Rasenerde gesetzt, und immer zwey Reben in eine Grube gegeben.

Ein interessanter Versuch wurde ferner im Jahre 1830 gemacht, indem zu Ende Oktobers und Anfangs Novembers, einjährige Wurzelreben gesetzt wurden, deren Wurzeln noch ganz weiß und unreif waren, — es waren Traminer. — Diese Stöcke sind alle besonders schön, und

stark gewachsen, so daß viele derselben Ellenlange Triebe im ersten Jahre gebracht haben. Ueberhaupt fand ich da alle zwey= und dreyjährige Anlagen besonders kräftig herangewachsen, was wohl dieser Art zu setzen beyzuschreiben seyn mag, weil dadurch der Wurzelstock gut eingelegt, und dabey die Erde nochmal umgegraben werden kann. — Diese Behandlung wäre demnach als das Wachsthum befördernd sehr zu empfehlen.

§. 75. Die Düngung geschieht im Allgemeinen zu Burrweiler wie zu Edenkoben, mit Ausnahme, daß die Thonschiefer=Weinberge nur alle sieben bis acht Jahre einmal gedüngt zu werden brauchen.

§. 76. Auffallend war mir, daß in diesen Lagen der viertel Morgen durchschnittlich nur zu 100 fl. bezahlt wird, während in der Ebene, wo geringe Lagen sind, und blos Gutedel ist, das Viertel zu 120 fl. gekauft wird. Wahrscheinlich findet die größere Ausbeute an Wein in solchen niederen Lagen mehr Liebhaber, als die bessere Lagen, die weniger Wein geben. Wohl mag es hier wie an vielen Orten der Fall seyn, daß der Weinbauer nur beachtet, wie viel Masse er bekommt, nicht wie viel Geld er dafür erhält; er berechnet nicht, daß solche gemeine Masse gar zu oft zu seinem größten Nachtheile als unverkäuflich liegen bleibt, während gute Waare schnellern und sichern Absatz findet. So ist der Verlust gewöhnlich doppelt.

Frankweiler, Birkweiler, Sibeldingen und Gottramstein,

§. 77. welche noch ziemlich bedeutenden Weinbau treiben, bieten nichts besonders Interessantes dar, sie gehören zu den geringern Weinlagen, und haben fast durchgehends blos Gutedelsatz und Franken mit weniger Ausnahme; die Erziehung ist wie Edenkoben.

Bey Frankweiler am Fuße des Steigerts, — eines Berges, woran die großen Sandsteinbrüche sind, wird eine große Menge Wurzelreben gezogen, — theils einzelne Sorten, theils gemengt, sie werden

auf ziemlich steilem Boden gezogen, in einer Höhe, wo die Region der Weinberge aufhört.

Albersweiler,

§. 78. liegt am Eingange des Annweiler Thales, das wegen seinen Naturschönheiten einen Besuch verdient. Seine geographische Lage bildet verschiedene Expositionen, bald nördliche, bald östliche, bald südliche, die aber in stärkerer Abdachung ansteigen, als die naheliegenden Weinorte, weil dieß schon in der Linie des Hauptgebirges liegt. Eine der besten Lagen wird Katzenstein oder Scheeb genannt, welche größtentheils Sandstein, am Fuße des Berges aber Granit zur Unterlage hat; die Abdachung ist zwanzig Grad; vorherrschender Satz, Gutedel. Seine Exposition ist die südliche.

§. 79. Unmittelbar am Eingange des Annweiler Thales dicht hinter dem Flecken treten zu beiden Seiten Granitmassen hervor, und bilden eine Pforte, die sich gerade so weit öffnet, daß die breite Chaussee, und die Queich (ein Bach), zum Durchgange Raum haben. Der Granit ist hier in eigenem Vorkommen mit Sycnit-Gängen durchsetzt. Links am Ausgange des Fleckens ist eine Stelle, wo in der Höhe von 40 — 50 Fuß die Ueberlagerung des Granits durch Sandstein so schön und in senkrechter Richtung ansteht, daß man schon von Ferne die Trennung beyder Gesteine erkennen kann. Einige hundert Schritte davon verschwindet wieder der Granit, und eine große Strecke der Chaussee ist durch ein Conglomerat aus kleinen Trümmern und Geschieben, das sogenannte rothe Todtliegende, (ein dem alten rothen-Sandsteine nahekommendes Gestein) durchgehauen.

Gräfenhausen,

§. 80. liegt in einem schmalen Seitenthale des Annweilerthales. Die ganze Weinbergslage, der Wingertsberg genannt, etwa hundert

Morgen umfassend, bildet den südwestlichen Theil eines Sandstein-Berges. Die Abdachung dieses in ein geschlossenes Ganze vereinten Rebgeländes beträgt zwanzig bis fünfundzwanzig Grad. Vom Thalgrunde an erhebt sich dieselbe zu zwey bis dreyhundert Fuß Höhe, und stößt an den, die Kuppe des Berges deckenden Wald. Die ganze Anlage ist in der Mitte von einem breiten Fahrwege durchschnitten, der dieselbe in zwey Theile, die obere und untere Hälfte theilt.

§. 81. Die sich der Thalebene nach hinneigende Hälfte ist größtentheils mit großem Burgundersatze bepflanzt, während die gegen den Wald aufziehende Hälfte, durchgehends mit Albe (Abling), etwas Gutedel und wenig Sylvanern besetzt ist.

§. 82. Der Boden ist ein rother Sand — ein Produkt der Verwitterung des Unterlagers — bald mehr, bald weniger mit etwas Thon gebunden, und mit wenigen Sandstein-Trümmern untermengt.

§. 83. Noch vor fünfzig Jahren wurde beym Anlegen der Reben der Boden nicht gerottet, erst seit neuerer Zeit wird alles zwey Fuß tief gerottet, uud wenn alte Weinberge ausgehauen werden, so werden ein bis zwey Jahre lang Kartoffel darinn gepflanzt, ehe der Boden umgebrochen wird, welches im Frühjahre geschieht. Das Setzen geschieht mit Blindreben, wo zwey an eine Stelle gebracht werden*), und die so lange in trockenen Sand gelegt waren, bis sie sporen; (Bärblen zu Edenkoben) oder mit Wurzelreben**), beyde in der Länge von zwölf Zoll nur zugeschnitten, wo nur eine gelegt wird.

§. 84. Das Einlegen derselben geschieht gerade so wie zu Burrweiler (§. 74.) und im Monate Mai. Die Entfernung der Reben, so wie die ganze Eintheilung wie zu Edenkoben (§. 11.)

Der Schnitt ist ursprünglich dem Edenkober gleich, später artet er aber dahin aus, daß man nicht sucht das alte Holz über den Kammern zu entfernen und junges aufzulegen, sondern das alte Holz

*) Das Hundert kostet 15 bis 20 kr.

**) Das Hundert kostet 1 fl. 30 kr., im Früh-Jahr 1831 wurden sie mit 3 fl. bezahlt.

wird auf den Kammern erhalten, und an diesem junge Reben angeschnitten, dadurch verlängert sich allmählich das alte Holz so, daß bey alten Weinbergen (die hundert Jahre alt werden sollen), das alte Holz über den Kammern mehrere Ellen lang ist, und oft Armsdick wie eine Schlange in verschiedenen Richtungen hin und her gebogen ist, um den beschränkten Raum nicht überschreiten zu müssen.

§. 85. Die Beholzung wie zu Edenkoben, gelännericht und getrubdelt; auch kostet sie fast eben so viel, da die Waldaufsicht sehr strenge ist, obschon die Gräfenhauser fast im Walde wohnen. Sie müssen so gut wie die außer dem Gebirge liegenden Orte 4 bis 5 fl. für das Hundert vier ein halb Schuh lange Stiffel bezahlen. Auffallend waren mir hier die an den Wegen stehende Erdstiffel von außerordentlicher Dicke. In diese war die Vertiefung zur Aufnahme des Balkens so eingeschnitten, daß man denselben einschieben konnte, ohne daß er wieder herausgieng, und ohne daß man ein Band zur Befestigung nöthig hatte (siehe Fig. 15.), diese Methode fand ich sehr nachahmenswürdig, indem dadurch besonders an den Wegen das ganze Gelände geschlossener bleibt.

§. 88. Die Boden-Behandlung ist ganz wie zu Edenkoben, nur fand ich sie schlecht ausgeführt, und an vielen Weinbergen stand in Menge der Sonchus oleraceus (Gänsedistel) über die Reben hervorstehend, so daß die Stöcke sammt Trauben fast erstickten.

§. 87. Der Morgen zu hundert Ruthen im Ackord zu bauen kostet hier 9 fl. nebst zwey Maas Wein, worunter Schneiden, Kammermachen (die Kammern im Frühjahr auszubessern und mit Weiden zu binden), Graben und Rühren begriffen ist. Die übrigen Arbeiten, wie das Gräbenmachen zum Düngen und dgl. werden im Tagelohn besorgt.

Der Tagelohn ist 30 kr. nebst Mittagstrunk. Wird das Essen dazu gegeben, so wird nur 20 kr. bezahlt.

§. 88. Die Düngung geschieht auf dieselbe Art und Weise wie zu Edenkoben; zu den Weinbergen wird Stroh, Pfriemen (Spar-

tium Scoparium) auch Heidedünger angewandt, und der kurze Dünger von Kiefernadeln wird zum Feldbau gebraucht.

Das Düngen geschieht alle vier bis sechs Jahre, indem die rothen Weinberge nicht so oft gedüngt zu werden brauchen, wie die Gräfenhäuser behaupten.

§. 89. Die in einem Weinberge abgehenden Stöcke werden durch Einleger ersetzt. Es wird nämlich an dem zunächststehenden Stocke eine junge Ruthe aus dem Boden zu gewinnen gesucht, welche das künftige Jahr an die leere Stelle gelegt, und allmählich zum tragbaren Stocke herangezogen wird.

§. 90. In guten Jahrgängen soll der Viertelmorgen schon gegeben haben ein Fuder Wein.

§. 91. Der rothe Wein, der bedeutenden Ruf hat, wird im Herbste zu 200 bis 300 fl. verkauft. (Die Bouteille 1822ger soll in Landau einen Laubthaler kosten). In der Weinhandlung von Steiner steht in diesem Jahre (1831) das Fuder 1825ger zu 50 Louisd'or, und die Bouteille wird zu 1 fl. 21 kr. verkauft.

§. 92. Da Gräfenhauser Produkt wandert gewöhnlich im Herbste bey der Lese schon aus. Der Ausstich wird als Treber schon nach Landau geführt, wo mehrere Häuser sind, die vor der Lese mit den Eigenthümern akkordiren per Hotte zu fünf Viertel je nach Jahrgang zu 5 – 15 fl. Der andere Theil wird nach Annweiler gebracht, wo er ebenfalls eingelagert wird. In Gräfenhausen selbst trifft man selten noch eine Probe davon an, und man kann ihn dann nur auswärts kosten.

§. 93. Auffallend ists, daß der dort gewonnene weiße Wein zu den geringsten der ganzen Gegend gezählt wird, während der Rothe so hohen Ruf hat.

§. 94. Trotz diesen hohen Weinpreißen steht der Viertelmorgen im Ankaufe doch nur zu 120 fl., was allein dem sehr vernachlässigten Weinbau, und dem Mangel an Liebhaberei, vielleicht auch der örtlichen Armuth zuzuschreiben ist. Denn manche Weinberge sind gar nicht gebaut, an vielen wächst das Unkraut hoch über die Reben hinaus, und viele Truddeln und Stiffel sind so stark mit Moos bewachsen,

daß sie ein treues Bild eines grauen Alterthums geben, was wirklich mit der ganzen vernachlässigten Behandlung harmonirt. Sie stehen als traurende Zeugen des Mißmuthes — durch die Fehljahre erzeugt, — und des gesunkenen Wohlstandes da, und deuten an, daß es wohl einmal besser gewesen seyn mag. Die Leute gestehen selbst, daß sie jetzt wenig Acht auf die sachgemäße Behandlung hätten, und daß ihnen die Nothwendigkeit gebiete, auf ihren Bergabhängen auf dem mageren wenig produktiven Sandboden Kartoffel und Brodfrüchte zu gewinnen, um nur ihre Lebens-Nahrung zu erhalten.

§. 95. Gewöhnlich sind Leute, die in so engen Bergthälern wohnen, wenig wohlhabend. Umschlossen von waldigen Höhen, führt sie ihr Beruf allzuoft in die Wälder, wo sie Arbeiten verrichten, die mit dem Weinbau zu viel contrastiren, der selbst in milderem Clima einer sorgfältigeren Pflege bedarf. Daher die vernachlässigte Behandlung.

§. 96. Ich sah hier in einem Bauerhofe in einem Schoppen eine der hier üblichen Keltern, die ihrer Einfachheit wegen meine Aufmerksamkeit auf sich zog; sie ist wirklich ein Bild der ganzen Einfachheit solcher Thalbewohner, die mehr dem Walde, wie dem Baufelde angehören, und karakterisirt so ganz die eigentliche Beschäftigung dieser Menschen; nämlich schwere Holzmassen zu behandeln, und aus dem Walde zu bringen, wozu eine sogenannte Hebleiter ein unentbehrliches Bedürfniß ist. Diese Hebleiter ist das Ideal zu der genannten Kelter, und ist auf die umgekehrte Wirkung derselben berechnet; d. h. vermöge dem Mechanismus der Hebleiter sucht man durch einen zweiten Hebel, Massen auf die Höhe zu heben, während man bey der Kelter durch einen doppelten Hebel und umgekehrten Mechanismus Massen sucht niederzudrücken — also zu pressen. Die Ansicht einer Zeichnung mag hier den besten Begriff davon geben.

Fig. 16. a Das Gestell, worauf das Biet ruhet,
b der Pfosten, worin der große Hebel ruht,
c die Hebleiter, worein die Nägel gesteckt werden,
d die Nägel zur Hebleiter,
e der sogenannte Hund,

f das Biet,

g das Gebälk des oberen Stockes, worin b u. c befestigt ist.

Diese Kelter ist wohl die einfachste und wohlfeilste aller Keltern, und für Leute, die nicht viele Weinberge haben, und ökonomisch handeln wollen, zur eigenen Anschaffung zu empfehlen, auch kann sie von jedem Zimmermann verfertigt werden.

St. Martin und Maikammer,

§. 97. die ganz in der Nähe von Edenkoben liegen, bieten weder für Schnitt, Bau, Behandlung, Rebsatz, noch Boden etwas dar, was nicht schon in Edenkoben berührt worden wäre. Sie gehören ganz in dieselbe Kathegorie. Ich kann sie also nur vorübergehend berühren, um nicht schon Gesagtes zu wiederholen. Ihre Lage ist fast ganz flach mit schwacher östlicher, bey Maikammer mit etwas südlicher Abneigung. Bey St. Martin sind einige sehr schön gelegene südliche Lagen, die am Hauptgebirge liegend bis zu zweyhundert Fuß ansteigen, das Produkt soll aber wegen leichtem Sandboden, und sonstigen, an andern Orten zu erklärenden Verhältnissen nicht von vorzüglicher Qualität seyn; dagegen Maikammer in einer großen südlichen flachen Ausdehnung seinen besten Wein gewinnen soll.

§. 89. Hier wie auch schon zu Rhodt beginnt besonders die häufige Erziehung der gelben Dotterweide, (Salix vitellina) die auf eine viel Raum ersparende Weise gewonnen wird. Nämlich überall, wo die Gebirgsthäler sich gegen die Rheinfläche zu ausmünden, verlängert sich diese Ausmündung in schmale Wiesenthäler, die das Gebirgswasser dem Rhein zuführen. Diese sind ziemlich dicht mit einer Menge von Weiden bepflanzt, die als Straußförmige Bäume mit einer Menge kurzer Aeste gezogen werden. An diesen Aesten werden die jungen Triebe jedes Jahr bis auf zwey Augen abgeschnitten, und so zur Pflanzschule der kleinen Biegweiden, die zum Anbinden der Re-

ben gebraucht werden, dienen. Die Art, dieselben als Bäume zu ziehen, finde ich sehr zweckmäßig, indem dadurch bedeutender Raum in der Höhe gewonnen wird, der auf dem Boden mehr als vierfach seyn müßte. Ferner wird diese Weide, die in einem fetten und niedern Standpunkte gerne markig und brüchig wird, auf diesen Bäumen zum besten und biegsamsten Bande, weil durch die Vertheilung der Säfte in solchen Bäumen die Triebe schwächer werden, und somit im Verhältnisse mehr Rinde als Holz bekommen. Auch sind diese Weiden dem Diebstahle nicht so preiß gegeben, wie die an dem Boden erzogenen, die oft noch mit grünen Blättern abgeschnitten werden, aus Furcht, sie möchten in fremde Hände wandern. Die Weiden werden erst im Frühjahre abgenommen, wodurch sie auch mehr Reife und somit mehr Brauchbarkeit erhalten, als die auf dem Boden gezogenen. Im Winter sehen diese Weidenpflanzungen mit ihren gold und rothgelben Aesten sehr gut aus, und bilden auf dem grünen Rasen gar schön colorirte Gruppen.

Alsterweiler,

§. 99. gehört noch immer zur Gutedelparthie; dieselbe Lage wie Edenkoben. Dicht am Orte sah ich hier besonders hoch gezogene Weinfelder, die so hoch beholzt waren, daß ein Knabe von zwölf bis vierzehn Jahren darunter bequem hätte spatzieren gehen können, ohne an etwas anders zu stoßen als etwa an herunterhängende Trauben, die auf diese Art bequem gespeißt werden können. Mir schien hier der Boden äußerst holztreibend, denn die Decke war ein undurchdringliches Gewebe von Rebenranken. Ich möchte zweiflen, daß solcher Wein den Kopf stark einnehmen würde.

§. 100. Auf der Seite gegen Hambach hin ist die Gränze des so sehr ausgedehnten Gutedelbaues, besonders aber der Beholzung — gelännericht und getruddelt. — Von Gräfenhausen oder von Landau bis hieher ist durchgehends die Beholzung sich gleich. (Sie geht zwar

noch weiter gegen das Elsaß hin, allein da ich Landau zum Schlußpunkte meiner Untersuchungen wählte, so will ich den Distrikt nur bis dahin bezeichnen.) Hier also beginnt der Uebergang von dem Kammerbau zu dem offenen Rahmenbau. Ersterer geht in verschiedenen Abstufungen — wo sich gleichsam immer ein Stückchen Holz um das andere verliert — in den Andern über.

§. 101. Es ist seltsam, wie sich in diesen Bildern die Verschiedenheit der menschlichen Ideen repräsentiren. Denn wir dürfen nicht annehmen, daß die Natur gewisse Demarkationslinien auf so kleinen Erdstrichen gezogen hat, wie oft die Menschen wähnen. Allerdings kann ein Gebirgszug, ein großes Flußthal, ein eigener Karakter der Abdachungen, oder eine eigene Gebirgsformation, nebst dem daraus gebildeten Baugrunde, Einfluß auf die Vegetationsbildungen haben, wodurch anderer Schnitt und andere Beholzung nöthig wird; allein hier in solch kleinem Distrikt, wo Boden, Clima, Abdachung und dgl. sich alle so ziemlich im Durchschnitte gleich sind, hier hat nicht die Natur, sondern die Menschen haben die Gränzlinien gezogen; und es tritt oft nur zu deutlich hervor, daß, wo eine oder die andere menschliche Idee durchgeführt worden, und diese einmal Platz gegriffen hat, sie so zur Allgemeinheit geworden ist, daß durchschnittlich geglaubt wird, nur diese Erziehung passe für diese Gegend und diesen Boden. Dieser Begriff wird zur Gewohnheit, die sich oft so fest eingewurzelt hat, daß alle Vernunftschlüsse diese Begriffe nicht umzustoßen vermögen. — Daher die Hartnäckigkeit bey der gemeinen weinbautreibenden Klasse in Anordnung zu Verbesserungen.

§. 102. Die erste Abstufung des so allgemein verbreiteten Kammerbaues ist die, daß immer eine der zwey Truddeln weggelassen ist, nämlich bey den Zeilen sind die äußern Truddeln beybehalten, und die innere weggelassen — der Weinberg heißt also gelännericht und einfach getruddelt — während bey vollkommnem Kammerbau doppelt getruddelt seyn muß (s. §. 28). Die Zeichnung (Fig. 17.) gibt den besten anschaulichen Begriff. Die Behandlung ganz wie Edenkoben, Schnitt ebenso, nur mit dem Unterschiede, daß, anstatt die zwey

Bogreben auf die zwey Trubbeln zu legen, eine Bogrebe auf den Balken zur linken Seite hingebogen, und die andere zur rechten Seite auf die Truddel gelegt wird.

§. 103. Die zweite Abstufung tritt allmählich ein, je näher man gegen Dittesfeld und Hambach kommt, die darin besteht, daß blos gelännericht*), nicht getruddelt wird, auch wird allmählich die Beholzung niederer. Hier tritt auch allmählich Rießlingbau hervor, der besonders gegen Hambach bedeutender wird. Ich sah Rießlinganlagen blos gelännericht — ein Schenkel mit zwey Bogreben ꝛc. — die so nieder beholzt waren, daß die Balken nur anderhalb Fuß vom Boden entfernt waren.

Dittesfeld,

§. 104. das ganz flach und ein halbe Stunde vom Gebirge entfernt liegt, hat seine Gemarkung und Weinfelder bis an das Gebirge anstoßend. Hier an einem kleinen Thaleinschnitte am Fuße des Hauptgebirges hat Bürgermeister Gieß von Dittesfeld eine sehr gelungene Anlage gemacht, die in Anlage und Bestockung mit vieler Umsicht behandelt worden zu seyn scheint.

Die ganze in gemauerte Terassen eingetheilte Anlage besteht aus etwa vier Morgen, liegt rein südlich und geschützt, erstreckt sich bis zu einer Höhe von circa 150 Fuß, und hat eine Abdachung von 18 Grad. Drei Theile davon sind mit Gräfenhäuser Burgunder-Reben, und ein Theil, der obere, mit Traminer bepflanzt, der Boden besteht aus einem rothen thonhaltigen Sandboden. Die Zeilen wurden nicht südlich, d. h. den Berg aufsteigend sondern, quer, wie die Mauern laufen, angelegt, derselbe Fehler wie zu Burrweiler in der Petersenschen Anlage. — Hier leitet wieder die Gewohnheit der Arbeiter die besten Ideen zu verkehrten Handlungen. — Weil es nun ein=

*) Man sehe Fig. 6. und denke sich die Truddeln weg, so daß nur die Längebalken und Spreitbalken noch vorfindlich sind. Dieß ist gelännericht.

mal eingeführt ist, daß die Arbeiter den Boden einmal hin, und das andermeal her arbeiten, so muß bey den schönsten Anlagen der lieben alten Gewohnheit gefröhnt, und widersinnige Handlungen müssen durchgeführt werden. Was ist in der Ebene sehr zweckmäßig ist, an Bergabhängen sehr unzweckmäßig, weil man die Anlagen verkehrt abzeilen muß, denn auf diese Art wirft immer ein Stock den Schatten auf den andern, wodurch die Einwirkung der Sonne auf den Boden und somit dessen Erwärmung verhindert wird. Ein Glück für die Anlage ist, daß bey der starken Abdachung die Einwirkung der Sonne nicht ganz abgehalten wird, und daß der Burgunder weniger Bodenwärme bedarf, als Rießling u. dergl.

§. 105. Solche Fehler geben den Beweiß ab, wie nothwendig es wäre, daß jeder rationelle Weinproduzent es sich zum Berufe machte, mehrere Gegenden, wo Weinbau mit Einsicht getrieben wird, zu besuchen, und die Behandlung mit Aufmerksamkeit zu beachten. Er würde manches sehen, was ihm bisher fremd gewesen, er würde dadurch Gutes und Schlechtes beurtheilen, würde sich eine Uebersicht des ganzen Weinbauverhältnisses aneignen, und mit diesem Wissen ausgerüstet, würde er alle Vorurtheile, irrige Ortsgewohnheiten und Gebräuchlichkeiten bekämpfen, und richtige Benutzung der Oertlichkeiten ausführen lernen.

§. 106. Bey der Anlage wurden zwey Reben in eine Grube gelegt, in der Entfernung von drey Fuß der Länge der Linie nach, und drey ein halb Fuß in der Breite — oder Gasse — die Stöcke wurden drey Jahre lang abgeschnitten, und das vierte Jahr zwey Ruthen an den Balken angeheftet. Im fünften und folgenden Jahren wurden zwey Schenkel — d. h. jeder Rebe nur ein Schenkel — auf acht bis zwölf Zoll Höhe gehalten und auf diesen Bogreben von acht bis zehn Augen angeschnitten, die halb unter dem Balken stehen, und halb über dem Balken als kleine Bögen aufgebunden werden. Auf diesen Schenkeln wurden immer Knebel von zwey Augen zur Verjüngung des Tragholzes beybehalten.

Dei ganze Anlage ist blos gelännericht*), mit drey ein halb Fuß langen Stiffeln, also sehr nieder am Boden gehalten.

Die Düngung geschieht alle drey Jahre auf einmal, d. h. nicht ein Jahr diese Abtheilung und das andere Jahr eine Zweite u. s. w., sondern der ganze Platz wird zugleich gedüngt.

Die Trauben waren hier in der Reife schon weit vorgerückt, daher die Anlage gutes Produkt verspricht.

Hambach,

§. 107. theilt sich in drey Theile, in Oberhambach oder Annengasse, in Mittelhambach und in Niederhambach.

§. 108. Der größte Theil der Weinberge zieht sich fast ganz flach und ohne Wellenförmige Einbiegung gegen das Rheinthal hin, immer in etwas östlicher Neigung, die aber wenig zu beachten ist. Nur wenige Weinberge im Vergleich gegen das ganze Weingelände liegen, am Fuße des Gebirges, jedoch mit Abdachung, die nicht über zehn Grade steigt. So z. B. hat Oberhambach am Berge eine vortrefflich ringsum geschützte und geschlossene Lage von ohngefähr zwanzig Morgen, die Erb genannt, welche in Terassen abgetheilt eine Abdachung von zwölf bis fünfzehn Grade hat. Der Rebsatz ist hier gemengt und besteht aus Rießling, Sylvaner, (Oestreicher) etwas Gutedel, und ziemlich viel Malvasier (Trollinger). Hier soll aber sehr mittelmäßiger Wein seyn, wegen allzuleichtem Sandboden, daher auch wohl die Menge Terassen bey so schwacher Abdachung angebracht sind. Vielleicht ist auch die Mischung des Rebsatzes etwas schuld an der Qualität, denn die Exposition des ganzen ist die günstigste die man sich denken kann, so daß man beym ersten Anblick etwas ganz vorzügliches hier erwartet. Sollte wohl hier ein östlich vorspringendes Kastanien=

*) Siehe §. 103.

wältchen Schuld seyn, daß die Trauben nicht gut werden? oder der leichte Sandboden? — Letzteres mag eher der Fall seyn, und das Rheingauer Sprichwort würde sich dann bethätigen — „je leichter der Boden, je leichter der Wein.“ — In Bezug auf Ersteres sagte man mir, daß die Ausdünstung der Kastanien-Bäume schädlich auf die Trauben wirke, und so weit diese reiche, taugten die Reben nichts. Diese Angabe wurde aber von mehreren wiederlegt, und als unwahr betrachtet. Ich für meinem Theil vermag darüber kein Urtheil zu fällen, indem dieß kein physiologischer Gegenstand ist; die Erfahrung allein kann darüber entscheiden.

§. 109. Die ganze Behandlung des Rebbaues trägt immer noch den Karakter der Edenkober Behandlung an sich, nur ändert er sich hier in der Beholzung, und bildet den schon berührten Uebergang von dem Kammerbau zum Rahmenbau, indem hier durchgehends blos gelännericht (§. 103.) wird.

§. 110. Ebenso wie bey der Beholzung findet hier bey dem Rebsatze eine Abweichung des bisherigen Karakters statt, dem Gutedel schließen sich schon mehrere Rebsorten an, besonders der Rießling — der Malvasier, der in manchen Weinbergen so häufig gebaut wird, daß viele Weine eine röthliche Farbe (Schiller genannt) erhalten, die sich nach mehreren Jahren noch erhält; — dann der Elbling — und Sylvaner ꝛc.

§. 111. Entweder ist dieß Gemengsel einer Nachlässigkeit zuzuschreiben, oder einer Unsicherheit, indem man sich hier auf einer Scheidelinie befindet, wo man oft nicht recht weiß, zu welcher Parthie man sich schlagen soll — Jedoch es gibt hier auch Ausnahmen. —

§. 112. Besonders viele dieser Malvasier werden hier an Wegen gepflanzt. Geschieht dieß, weil diese nur in guten Jahrgängen und spät genießbar werden, folglich nicht so gespeißt werden, wie Gutedel ꝛc., oder geschieht dieß deßhalb, weil hier der Stock mehr Ausdehnung hat? dieß weiß ich nicht anzugeben.

§. 113. Bey Mittelhambach soll der Heidelberg eine gute

Lage seyn. Hier ziehen sich die Weinberge östlich abgedacht bis zu zweyhundert Fuß Höhe gegen die Waldhöhen hin ansteigend.

§. 114. Bey Niederhambach kommt nochmal eine Erb vor, welche dicht am Orte, ganz nieder südlich gelegen, die beste Lage seyn soll.

Auch hier findet man, daß die besseren Lagen von den Gebirgen etwas entfernt liegen, denn die Reben unter Hambach liefern bessern Wein als die ober Hambach, gegen das Gebirge hin gelegenen.

§. 115. Auf der Höhe von Hambach hat man einen höchst imposanten Anblick, den man nur fassen, nicht wohl beschreiben kann. Denn so weit nur das Auge reicht, bis zu einer Entfernung, wo man die Pflanzung der Felder nicht mehr erkennen und unterscheiden kann, liegt ein unabsehbares Weinfeld vor dem Beschauer. Man sieht hier in einer Länge-Ausdehnung von sechs Stunden, und in der Breite von anderhalb Stunden, fast nichts wie Himmel und Weinfelder, wie eine einzige grüne Aue, welche nur durch dazwischenliegende Ortschaften unterbrochen wird. Auf den Ausländer, der an solche Weinrebenflächen nicht gewöhnt ist, wirkt der Anblick solcher großartigen imposanten Pflanzungen tief ergreifend.

§. 116. Wer an den so höchst umständlichen zeitraubenden und kostspieligen Pfahlbau gewöhnt ist, kann kaum begreifen, wie hier ohne diesen das Unbegreifliche gebaut und gefördert werden kann; denn zu solcher Menge von Reben würden mehr als zweimal so viele Menschen erforderlich seyn, dieselben im Pfahlbaue zu behandeln.

Wenn man sich aber mit der so ganz einfachen Behandlung vertraut macht, so überzeugt man sich leicht von der Ausführbarkeit dieses Unglaublichen.

Schon dadurch, daß der Boden nur zweimal gebaut wird, ist gegen andere Behandlung viel Zeit erspart; dann wird auch den ganzen Sommerüber nichts in den Weinbergen gearbeitet, nichts ausgebrochen, nichts ausgeputzt, nichts abgeschnitten, nichts aufgebunden, sondern alles dem

freien Wachsthum überlassen; erst gegen das Spätjahr, wenn die Trauben anfangen zu reifen, werden alle Triebe abgeschnitten und eingekürzt, wodurch die sogenannten Geitzen (Eberzähne) größtentheils weg kommen, welches man Laubschneiden nennt. Da diese Arbeit, welche im Grunde wenig Aufmerksamkeit erfordert, größtentheils von Weibsleuten versehen wird, indem diese mit der Sichel sich durch das dichte Gehäge durcharbeiten und Luft machen, während der Mann denselben auf dem Fuße nachkommt, um den Boden umzugraben, der auf diese Art feucht gehalten wurde, — weil weder Luft noch Sonne eindringen konnte — so wird die Sache ziemlich schnell gefördert.

§. 117. Hier überzeugt man sich recht lebhaft, wie viele unnöthige und vergebliche Mühe man sich beym Pfahlbaue, besonders in Bezug auf das sorgfältige Ausbrechen der Eberzähne, giebt. Wie mancher unnöthige Taglohn wird dadurch verdient oder ausgegeben, und wie hoch steigern solche Nebenarbeiten die jährlichen Ausgaben für die Weinberge; sollte es denn nicht auch einmal so weit kommen, daß das weinbauende Publikum die Augen auf- und den Beutel zuschlösse? Wir haben so viele bessere Beispiele und Behandlungsarten in unserer Nähe, und doch hält es so schwer, bis das Zweckmäßigere Eingang findet — oder vielmehr bis der Mensch die Mühe sich geben will, über seinen Vortheil oder Nachtheil nachzudenken. Wie gesagt, hier in der ganzen Gegend (selbst überall am ganzen Rheinstrome, an der Nahe und der Mosel) wird kein Eberzahn ausgebrochen, obschon diese oft sehr stark werden, weil sich die Reben horizontal legen, wodurch die hinteren Triebe viel lieber in die Höhe wachsen, und den ersten Zufluß von Säften aufnehmen. Im Frühjahre werden diese Seitentriebe abgeschnitten, und der Schneidrebe die gehörige Länge angeschnitten. Obschon diese Reben oft ganz mit solchen sehr stark gewordenen Eberzähnen bespickt waren, die rein weggeschnitten werden, so findet man doch im Sommer an ihnen die höchste Fruchtbarkeit; dieß be-

weißt also hinlänglich, wie überflüssig die ängstliche Beseitigung der Eberzähne beym Pfahlbaue ist.*)

Der Pfahlbauer hat die fixe Idee, daß die Eberzähne das Auge an der Entwicklung zum künftigen Fruchtauge hindern, und er ist der Meinung, daß an solchen Reben, die nicht ausgebrochen sind, künftiges Jahr wenige, oder schwache Trauben hervorkommen, deßhalb bricht er mit aller Sorgfalt dieselben an der künftigen Tragrebe aus.

Die Erfahrung und also vielmehr das Gegentheil der Behandlung beweißt aber, daß diese Meinung irrig ist, denn die kleinsten zwischen diesen Eberzähnen sitzenden Augen geben oft die schönsten Früchte.

Das hat wohl seine Richtigkeit, daß die Fruchtaugen nach Ausbrechen der Nebentriebe größer und runder werden, so daß sie manchmal bis zum Aufsprung kommen, allein ob die unmittelbare Vorbildung des Traubens im Keime so befördert wird, daß stärkere Fruchtbarkeit eintritt, möchte ich bezweifeln; der äußere Schein spricht wohl dafür, aber der Erfolg hält den Vergleich mit der hiesigen Behandlung nicht aus.

§. 118. Es frägt sich nun, ist diese künstliche frühzeitige Entwicklung vortheilhaft oder nicht? Diese Frage betrifft einen sehr wichtigen Gegenstand in der Rebkultur. Bekannt ists, daß fast überall, wo der Pfahlbau mit dieser Behandlung eingeführt ist, die Reben im Winter umgelegt, und mit Erde oder Steinen bedeckt werden, damit die Augen im Winter nicht erfrieren. Dagegen an Orten, wo dieser Pfahlbau nicht eingeführt ist, werden keine Reben umgelegt, und sie erfrieren auch nicht, außer bey ungewöhnlich hartem Winter, wo alles Noth leidet. Viele der Gegenden liegen

*) Schams sagt in seinen Betrachtungen über den ungarischen Weinbau: »Man hüte sich, die bey jedem Auge hervorwachsenden Nebenzweige (Geitz, auch Irenbrut genannt) zu vertilgen, denn gerade diese sind es, die den Zweck haben, den Holztrieb vom Auge abzuleiten, und selbes im Ruhestande zu erhalten, um dadurch Fruchtaugen zu bilden.

weit südlicher jene die, wo nicht gedeckt wird, und also, der geographischen Lage nach, ein milderes Clima vorrherschend seyn, folglich der Frost nicht so schädlich wirken sollte. Es frägt sich nun, ist die Behandlung nicht Schuld an dieser climatischen Einwirkung? Wird nicht durch die künstliche Erweiterung des Fruchtauges dasselbe in ein solches Verhältniß gesetzt, daß der zu früh entwickelte Keim die Kälte nicht ertragen kann.

Dieß ist eine sehr wichtige Frage, die ich dem denkenden Oenologen vorlege, vielleicht führt die richtige Lösung derselben päter zu wichtigen Resultaten.

§. 119. Indessen darf beym Pfahlbaue auch nicht verkannt werden, daß das Ausbrechen mit zum Zwecke hat, dem Rebstocke Luft zu geben, indem diese Weinberge im Durchschnitte enge gestockt sind (d. h. die Stöcke dicht beysammen sitzen), was hier bey dem Kammerbau nicht so der Fall ist.

§. 120. So manche Vorzüge in Bezug auf Einfachheit die Doppelkammer-Erziehung für sich hat, eben so manche Nachtheile trägt sie auch wieder an sich, welche ich hier zu entwickeln beabsichtige.

Daß die Traube in einem dichten Schattenwalde heranwachse, wo sie von Sonne und Luft wenig berührt wird, scheint mir nicht nachtheilig beurtheilt werden zu dürfen. Die Traube bedarf zu ihrer ersten Ausbildung weniger Sonne als zu ihrer Zeitigung, im Gegentheile es ist anzunehmen, daß sie in einem etwas feuchten Dunstkreise größer, saftreicher und ausgebildeter wird; denn wir haben ja nur zu oft die Erfahrung, daß grell einwirkende Sonne die Entwicklung stört, und mehrere Krankheiten und Unfälle herbeyführt, wozu der Brenner, die schwarze Flecken, das Einschrumpfen der Beeren, und das Abfallen der Trauben &c. gehört. Haben aber die Trauben ihre Ausbildung erhalten, so wird durch das Laubschneiden der Einwirkung der Sonne hinreichend Raum gegeben, folglich wäre die Behandlung ziemlich sachgemäß durchgeführt.

§. 121. Dagegen unterliegt die Behandlung des Bodens vielem

Tadel. Wie schon oben gesagt, sind erstens alle Weinfelder mit einer Menge von mehreren Fuß breiten Graspfäden durchschnitten und durchkreuzt; zweitens ist der Bauboden größtentheils mit Unkraut und Futterkräutern überdeckt, indem beym zweiten Graben des Bodens (Rühren) zu dem, ohnehin in feucht gehaltenem Boden leicht wuchernden Unkraute, noch Rübsaamen eingestreut wird, um Futter auf dem Boden zu gewinnen, wodurch dieser gerade in der wichtigsten Periode mit einer grünen Decke überzogen ist, welche die wohlthätige Einwirkung der Sonne abhält.

Noch ist bis jetzt ein großer Theil des weinbauenden Publikums nicht genug mit der Wichtigkeit der freien Einwirkung der Sonne auf den Boden bekannt, und wie Viele erkennen nicht einmal den Werth derselben; der gewöhnliche Weinbauer hat nur immer die Masse im Auge, das Quantum, an kunst — und sachgemäße Veredlung denkt er selten. Daher die vielen Mißgriffe im Weinbaue, daher die oft sorglose Bebauung des Bodens.

§. 122. Es ist eine alte bekannte Regel beym Weinbau, daß man den Boden rein halten muß, wenn man guten Wein erziehen will. Nicht etwa nur darum, weil das Gras oder Unkraut dem Weinstock die Nahrung entzöge, sondern um der Sonne freieren Zutritt zu dem Boden zu lassen.

Es ist bekannt, daß ein Grasboden eine bey weitem niederere Temperatur hat, als die über demselben sich befindende Luftschichte, daher der Ausdruck das kühle Gras. — Es ist bekannt, daß der Raum unter einer Pflanze, so weit diese eine Decke über eine Bodenfläche bildet, noch immer feucht ist, wenn der freie Boden um dieselbe herum schon ganz abgetrocknet ist, was besonders im Spätjahr sehr bemerklich wird, wo nicht die warme Luft, sondern nur die unmittelbare Einwirkung der Sonne den Boden trocknet. — Es ist bekannt, daß das Gras den Thau und Nebel stark an sich zieht, oder vielmehr, daß die Dünste in der Luft an diesem specifisch kälteren Körper sich niederschlagen, zu kleinen Tropfen sich sammlen, und so, besonders

im Oktober — bis gegen die Mittagsstunde darauf sitzen bleiben, bis sie durch die Einwirkung der Sonne allmählich verdünsten, und künftige Nacht sich wieder auf die Pflanzen in veränderter Form anlegen. Die Pflanzen verursachen also immer einen Verdünstungsprozeß, der bekanntlich immer Kälte zur Folge hat; denn wenn eine Flüssigkeit in dünner Auflagerung auf einem Körper verdünstet, so entzieht sie dem unterliegenden Körper Wärme, daher das Gefühl der Kälte. Selbst der Vegetationsprozeß hat bey Tage immer Verdünstung zur Folge, daher die niedere Temperatur des Grases. Ich gebe hierüber einen Fall an, der den auffallendsten Beleg für diese Angabe giebt. Den 28. Oktober 1830 fuhr ich mit meiner Frau nach Neckargemünd, das drey Stunden von hier entfernt ist, und nahm zu einem kleinen Familienfeste einen sehr großen Blumenstrauß von spätblühenden Astern mit, den ich vornen auf die Chaise legte. Da aber die Sonne so warm schien, daß die Blumen welkten, so legte ich dieselben den Schatten der Chaise zu unsern Füßen. Nach Verlauf einer guten halben Stunde wurden unsere Füße so kalt, daß sie ganz starr waren, und wir uns genöthigt fühlten, auszusteigen, und eine Viertelstunde zu gehen, um durch die Bewegung in der warmen Sonne (denn es war ein angenehmer warmer Herbsttag) unsere erstarrten Glieder wieder zu beleben.

§. 123. Wir sehen nun aus dem eben Angeführten, daß Pflanzen, sie mögen Namen haben, welche sie wollen, mittelbar oder unmittelbar eine niedrigere Temperatur hervorbringen, als bey Entfernung derselben der Fall ist. Mittelbar wirken sie nachtheilig dadurch, daß sie als hycroscopische Körper die Feuchtigkeiten der Luft an sich ziehen, und das Verdünsten des Wassers auf der Bodenfläche verhindern. Unmittelbar aber wirken sie dadurch am nachtheiligsten, daß sie eine die Wärme verzehrende Decke des Bodens bilden, so daß die Strahlen der Sonne denselben nicht unmittelbar berühren können.

§. 124. Gerade das ungestörte Einfallen dieser Strahlen und die darauffolgende rückstrahlende Wärme, ist der wohlthätige Effekt,

der die Entwicklung der Reben, und somit der Traube befördert. Daher die Abdachungen bey dem Weinbau so vielen Werth haben, und die Güte des Weines von dem Neigungswinkel der Bodenfläche gar zu oft abhängt. Man überzeuge sich nur selbst in einem Weinberge, der flache und ansteigende Stellen hat; immer wird man an letzterer Stelle die reifsten Trauben finden, und hier werden sie gelb seyn, während sie auf dem flachen Boden noch grün sind.

§. 125. Alles dieß hängt erweislich davon ab, in welchem Winkel die Strahlen einfallen. Nach physikalischen Principien wirkt die Sonne am kräftigsten, wenn ihre Strahlen senkrecht einfallen, unmittelbar rückprallen, ohne durch einen Winkel gebrochen zu werden. Je stumpfer daher der Winkel ist, in welchem sie rückstrahlen, desto schwächer ist die Brechung der Strahlen, folglich die Einwirkung derselben auch.

§. 126. Besonders ist hier zu beachten, daß gegen den Herbst hin die Sonne viel niederer steht, als im Sommer, folglich jeden Tag ihre Strahlen im stumpferen Winkel einfallen. Erheben sich nun die Abdachungen in einem solchen Neigungswinkel, daß derselbe dem Spätjahrsstand der Sonne gleich steht, so daß die Strahlen sich im möglichst spitzen Winkel brechen, so haben sie den höchst möglichen Grad einer guten Weinbergslage erreicht.

Je flacher also die Abdachungen sind, und je stumpfer der Einfallungswinkel ist, desto weniger günstig die Lage, daher die flachen oder horizontalen Weinberge gewöhnlich die geringsten sind (hiezu giebt der Rheingau den besten Beleg, was später berührt werden wird); somit lassen sich also die verschiedenen Zeitigungsgrade eines sich verschieden abdachenden Weinberges leicht erklären.

§. 127. Ich komme nun wieder zur Beleuchtung der Nachtheile eines begraseten Bodens zurück.

Wenn die Sonnen-Strahlen auf die reine Erde fallen, so werden sie theils eingesogen, theils nach dem einfallenden Winkel zurück-

geworfen; erstere erwärmen den Boden unmittelbar, letztere bilden dem Boden zunächst eine erwärmte Luftschichte, die mit dem Quadrat der Entfernung vom Boden sich verhältnißmäßig verringert, und in einer Entfernung von mehreren Fuß vom Boden durch die streichende bewegte Luft (Winde) ganz aufgehoben wird. Hiedurch erklärt sich leicht, warum die dem Boden zunächststehenden Trauben früher reif werden, als die zwey bis drey Fuß davon entfernten.*)

Alle diese Wirkungen der Sonne werden gestört und unterbrochen wenn der Boden nicht rein gehalten wird; die Zeitigung wird dadurch verspätet, die Bildung der Säfte in der Traube selbst wird gehindert, die Zuckerbildung wird zu wenig befördert, dagegen Pflanzenschleim gebildet, und so manche Anomalien hervorgerufen, die bey richtiger Behandlung nicht eingetreten wären; eben so wird die Zeitigung des Holzes zurückgehalten, was von bedeutendem Einflusse auf die Reife der Trauben ist; denn so lange dieß nicht eintritt, und der Vegetationstrieb noch zu bildend in dem Organismus wirkt, wird nur Schleim und Pflanzensäure in der Traube gebildet; erst dann nur, wenn der Entwicklungstrieb nach aussen sich hemmt, wirkt der Organismus desoxidirend auf die Säfte, und aus Säure und Schleim constituirt sich der Zucker, die maßgebende Basis des künftigen Weines.

§. 128. Daß ein grashaltiger Weinberg mehr von Frühlingsfrösten leidet, als ein rein gehaltener; eben so daß die Zeilen längs einem Graspfade von solchen stärker ergriffen werden, sind längst bekannte Thatsachen.

§. 129. Viele der in der Gegend wohnenden rationellen Weinproduzenten sehen das Mangelhafte der Bodenbehandlung wohl ein, und äußern sich tadelnd darüber, allein die ganze Einrichtung und Eintheilung ist so darnach regulirt und constituirt, daß sich im allgemeinen nicht wohl eine Aenderung einführen läßt, ohne die ganze jetzt bestehende

*) Siehe Bronners Verbesserung des Weinbaues §. 17 — 18.

organische Einrichtung über den Haufen zu werfen. — Feld und Wiesen sind wenig oder keine da. Der Wingertsmann will und muß von seiner Kuh leben, und diese muß zu fressen haben. Sie ist ihm nicht allein als Nahrungsquelle für seine Familie unumgänglich nothwendig, sondern sie ist auch Gegenstand des Erwerbes, indem er den Dünger an die Weinbergsbesitzer in gutem Preiße verkauft, was ihm Mittel giebt, sich dafür Brod und Kartoffeln zu kaufen. Wo sollte auch der Gutsbesitzer seinen Dünger herbeziehen, wenn sein Wingertsmann ihn nicht damit versehen könnte, der mit seiner Mühe und angestrengtem Fleiße das Streu zwey bis drey Stunden weit aus dem Gebirge entweder auf dem Rücken oder auf dem Schiebkarren herbey bringt, um Dünger daraus zu bereiten, was gewöhnlich in der freien Zeit geschieht, wo in den Weinbergen nichts gethan werden kann. — So werden oft Einrichtungen bitter getadelt (und zwar auch mit Recht), allein wenn man dagegen wieder die damit verbundenen organischen Einrichtungen vergleicht, so findet doch manches anscheinend Fehlerhafte wieder seine Entschuldigung (darüber ein mehreres in einem späteren Hefte den Weinbau am Bodensee enthaltend).

Muschbach.

§. 130. Hier beginnt ein neuer Typus im Weinbau des Hardtgebirges. Ein eigener Abschnitt in Behandlung des Rebbaues tritt hier ein. In der Beholzung bildeten Hambach und Dittesfeld den Uebergang zur hiesigen Behandlung, die sich gegen die von Edenkoben außerordentlich vereinfacht, und in einfacher Rahmen-Erziehung erscheint.

§. 131. Bey dem Schnitt hat man hier noch einen Theil der Kammer-Erziehung beybehalten, indem noch kleine Bogen auf die Rahmen gelegt werden; im übrigen ist aber die ganze Schnittmethode sehr von jener verschieden, wie die Zeichnung und Beschreibung lehren wird.

Sie ist als niedere und offene Rahmenerziehung mit Bogreben zu bezeichnen.

§. 132. Muschbach liegt eine halbe Stunde vom Gebirge entfernt gegen die Rheinebene hin, ohnweit des Ausganges eines von dem Hauptgebirge in großer und flacher Ausdehnung sich herabziehenden niederen Bergrückens, der, in Verbindung mit dem Gebiete der Hardt, einen großen südöstlichen Kessel bildet, welcher durch das Neustädter Weingelände gegen Dittesfeld hin geschlossen wird, und wohl eine halbe Stunde im Durchmesser haben mag. Obschon Muschbach dem äußeren Ansehen nach ganz flach liegt, so erhebt es sich doch vierzig bis fünfzig Fuß über Ruppertsberg, und achtundneunzig Fuß über Meckenheim, beide nur eine starke Stunde von ihm entfernt. Diese Höhe ist also schon geeignet, kesselförmige Einbiegungen zu bilden, wenn schon die Abdachungen, bey so großer Ausdehnung von einer halben Stunde, schwach ausfallen.

§. 133. Der Boden hat hier denselben Karakter wie die weiter obenliegenden schon beschriebenen Weinorte, allenthalben ist das Unterlager Kieß — d. h. Sandstein und Quarzgerölle, dessen Mächtigkeit der Auflagerung bis jetzt noch nicht ermittelt ist. —

(Ein in dem Orte befindlicher Pumpbrunnen mußte siebenzig Fuß tief durch lauter Sandsteingerölle gegraben werden, bis man nur drey bis vier Fuß Wasser erhielt. Daher sind auch alle Keller und Gewölbe sehr trocken, was für Aufbewahrung des Weins und dessen Gefäße viel Vortheil hat).

§. 134. Die Ueberlagerung des Kießes ist im größten Theile der Gemarkung ein Sandmergel, sandiger Lehmboden (der hier oft todter Boden genannt wird); in den besseren Lagen, zum Beispiel im Stecken beym Gottesacker in der Schlett, ist Thon vorherrschender, und gar oft finden sich weiße und mehrfarbige Lettenbänke, wie das im Stecken besonders der Fall ist. Diese Decke wechselt verschiedenartig von ein bis mehreren Fuß Mächtigkeit.

§. 135. Bey Anlegung des Bodens zu Rebfeldern wird allgemein derselbe gerottet, und dieß Knietief (d. h. zwey

Fuß tief); sonstige Zubereitungen oder Vorbereitungen werden keine vorgenommen. Wenn ein alter Weinberg ausgehauen ist, so wird er künftiges Frühjahr sogleich wieder neu mit Reben bepflanzt, seltener wird das Feld ein bis zwey Jahre als Baufeld zu Wurzelgemüß und dgl. benutzt.

Hr. Schwanenwirth Völker, ein sehr unterrichteter Rebmann, hat den Versuch gemacht, ausgehauene Weinberge mit blauem Klee — Medicago sativa — anzupflanzen, nach zwey bis drey Jahren die Oberfläche im Spätjahr umzuhaken, und erst künftiges Frühjahr zu rotten, was weit besser seyn soll, als den nachwachsenden Klee im Frühjahre erst unterzugraben. Gerne trete ich dieser Ansicht bey, indem den Winter über die Wurzeln und Kronen des Klees größtentheils verfaulen, und so eine gedüngte Decke bilden, welche umgestürzt, und von den Wurzeln der Reben erreicht, auf die Vegetation productiver wirken, als wenn sie erst einzeln im Boden verwesen sollen.

§. 126. Beym Rotten wurden in früherer Zeit alle ausgegrabenen Steine, die die Größe einer Faust übersteigen, weggebracht; in neuerer Zeit werden sie aber alle untergerottet, d. h. beym Rotten werden die Steine auf das ungerottete Feld ausgeworfen, und wenn der Graben zwey Fuß tief ist, werden die Steine in den Graben mit der Haue gezogen, und der Grund des zweiten Grabens auf dieselben geworfen.

Ich sah selbst zwey Weinberge, die neben einander liegen, wo von dem einen beym Rotten bey 500 Kärche Steine weggeführt wurden, und bey dem andern die Steine untergerottet wurden. Letzterer liegt bey sechs Zolle höher, hatte ein viel üppigeres Wachsthum, sah satt grün und kräftig aus, während der erstere mager und gelblich aussah.

§. 137. An solchen Stellen, wo keine Steine angetroffen werden, was der meiste Fall ist, kostet der Viertelmorgen à 25 Ruthen auf zwey Fuß tief zu rotten, 8 fl.

§. 138. Zum Rotten, wie überhaupt zum ganzen Bodenbau, werden dieselben Instrumente angewandt wie zu Edenkoben, nur mit

dem Unterschiede, daß die Karsch (der Karsch) einen kürzeren Stiel, nämlich nur von vier Fuß Länge hat.

§. 139. Die Bepflanzung geschieht durchgehends mit Wurzelreben, besonders da, wo schon Weinberge waren; nur bey Neurott, d. h. wo noch nie oder schon lange kein Weinberg war, wird mit Blindholz gesetzt. Erstere werden im April, letztere im Mai in den Boden gelegt.

§. 140. Das Einlegen ist gerade wie zu Edenkoben (siehe §. 13), nur mit dem Unterschiede, daß hier zwey Reben, und zu Edenkoben nur eine Rebe in jede Stufe gelegt werden; von zwey Zeilen werden mit der Haue ein Fuß tiefe Löcher gegen einander gemacht, die Reben so mit den Wurzeln gegen einander gelegt, und ohne Zuthun von fremder Erde, blos mit trockener Erde des Feldes dem Niveau des Bodens gleich gesetzt.

§. 141. In jede Stufe oder Grube kommen an dem bezeichneten Orte zwey Wurzelreben, oder zwey Blindreben (eigentlich vier gegenüber), die so eingelegt werden, daß sie an der Umbiegung im Boden übereinander gelegt (d. h. geschränkt) werden, so daß sie an den Wurzeln, die horizontal zu liegen kommen, vier bis fünf Zolle entfernt sind, und an der Bodenfläche eben so weit auseinander stehn. Das Ganze bildet die Form einer halb offenen Scheere, die in einem rechten Winkel gebogen ist (wie Fig. 18. andeutet). Da die Reben nochmal so lang sind als die Grube tief ist, so müssen sie natürlich in der Mitte gebogen werden, die eine Hälfte steht senkrecht, und die andere Hälfte liegt horizontal im Boden.

§. 142. Die Blindreben werden dicht am alten Holze abgeschnitten, der untere Bart daran gelassen, und in der Länge von achtzehn, seltener zwanzig Zollen zugeschnitten.

§. 143. Um sie zu Wurzelstöcken zu ziehen, werden sie gebärbelt (siehe §. 15.) und dann wie früher angegeben, schief in den Boden gelegt, und bis zum obersten Aug mit leichter Erde bedeckt. — (Reben bis zum Treiben der Augen in fließendes Wasser gesetzt, sollen bey

einer Anlage mit Blindreben im Sommer weniger absterben; dieß sey eine im Rheingau gemachte Erfahrung. (Eine Angabe Völkers). —

§. 144. Die Eintheilung der Weinberge in eine gewisse Zahl von Zeilen ist hier nicht so beobachtet, wie in der Gegend des Kammerbaues, weil die Reihen offen sind, und nicht wie dorten jede Abtheilung ein geschlossenes Ganze bildet, auch sieht man seltener Graspfäde in den Weinbergen, was früher häufiger der Fall war, in neuerer Zeit aber allmählich abgeschafft wird. Obschon die Leute nach eigener Aussage das Unstatthafte einsehen, so hält es doch schwer, bis die Gewohnheit sich verwischt. Wer einmal zwanzig Jahre lang mit Graspfäden gebaut hat, ist so daran gewöhnt, daß es ihm unstatthaft scheint, ohne Graspfäde zu bauen, er behält den Gebrauch bey, und stirbt darüber. Deßhalb tragen sich Gewohnheiten oft so lange fort, und nur eine neue Generation vermag das Bessere zu erkennen; denn es ist Erfahrungssache, daß der Mensch durch die Zeit sich an vieles gewöhnen kann, was dem Unbefangenen verkehrt oder lästig erscheint. Die Gewohnheit aber bildet in dem Menschen die Ueberzeugung, daß das Gewohnte das Beste, das Leichteste sey. Nur die Jugend, der die Gewohnheiten noch nicht so fest ankleben, ist daher empfänglich für Verbesserungen, weßhalb bey deren Heranwachsen sich allmählich so manches verwischt.

§. 145. Bey der Anlage eines Jungfeldes werden die Zeilen drey ein halb Fuß weit von einander angelegt, und in diesen Zeilen sitzen die Stöcke (zwey in einer Stufe) drey Fuß weit von einander, so daß man 2000 Wurzelreben zu vierzig Ruthen Land braucht.

§. 146. Jeder Nachbar muß mit den Rebstöcken zwey ein halb Fuß von der Gränze bleiben, zwey Fuß breit wird der Boden gebaut, und ein halb Fuß wird Graspfad liegen gelassen, welcher mit des Nachbars ein halben Fuß einen ein Fuß breiten Gang bildet, wodurch gewöhnlich der Dünger in Körben in die Weinfelder getragen wird.

§. 147. Wie doch die Gewohnheiten der Menschen so verschieden sind! Bey Edenkoben sind die nachbarlichen Reihen der Reben von zwey Weinbergen sieben Fuß, bey Muschbach sind sie fünf Fuß,

im Würtembergischen vier Fuß, im Rheingaue drey Fuß, bey Wiesloch anderhalb Fuß entfernt, und an der Mosel hat jeder Nachbar seinen letzten Stock auf der Linie des Steines sitzen, so daß in der Erdlinie gerade zweymal so viel Stöcke beysammen sitzen, als in den anderen Linien oder Zeilen.

§. 148. Wenn so nach den angegebenen Regeln das Weinfeld angelegt ist, so wird es im ersten Jahre den Sommer über als Gartenland benutzt, und alle Wurzelgemüße, gelbe Rüben, Dickrüben oder Runkelrüben, auch weiße Rüben, nebst den verschiedenen Kohlarten werden darinn gepflanzt. Wenn der Boden abgeräumt ist, so werden im Spätjahre oder Frühjahre schmale kleine Gruben in die Zeile gemacht, und diese mit Dung ausgelegt.

§. 149. Im zweyten Jahre werden die jungen Triebe abgerissen, d. h. sie werden bis auf ein Auge zurückgeschnitten, und das Land ebenfalls wie im ersten Jahre benutzt.

§. 150. Im dritten Jahre wird eben so verfahren, nur daß zwey Augen angeschnitten werden, und den Sommer über eben so behandelt. Die jungen Triebe, die nun schon stark werden, läßt man gerade auf dem Boden fortwachsen ohne sie aufzubinden. Nach Jakobi werden sie dann bis auf einige Fuß lang eingekürzt. Durch dieses Umlegen treiben die jungen Reben, besonders die Traminer, eine Menge Seitentriebe (Eberzähne), wodurch der ganze Stock sehr buschigt wird, und an seiner Basis sehr erstarkt. — An vielen Orten und Gegenden, besonders im Rheingau, der Mosel und an der Bergstraße, bindet man schon im zweyten Jahre oft die jungen Triebe an schwache Pfähle mit aller Sorgfalt an, und verwendet auf diese vergebliche Mühe viel Zeit und Kosten. Alles dieß ist überflüßig. Zu was die Triebe so sorgfältig aufbinden, wenn sie ja doch wieder im Frühjahre abgeschnitten werden? Zu was das Holz mehrere Jahre früher im Boden faulen lassen, um doppelte Kosten zu haben? Dieß ist ganz gegen alle wirthschaftlichen Berechnungen. Man hat bey einer Weinbergsanlage Aufwand genug, man soll nicht auch noch muthwillige Verschwendungen einführen. Glaubt man vielleicht, daß sich

die Triebe besser entwickeln, wenn sie senkrecht stehen, als wenn sie liegen, so ist man weit irre. Gerade durch das Umlegen der Reben wird der Saft im Aufsteigen verhindert, die Reben schwellen an der Bodenfläche mehr an, indem der gehemmte Saft sie ausdehnt; auch bilden sich eine Menge kräftige Seitentriebe, die ebenfalls eine Verdickung der hinteren Rebe bewirken. Würden die Weinbergsleute sich mehr ans Beobachten der Gegenstände gewöhnen, die sie täglich umgeben, so würden bald manche solcher Mißgriffe abgestellt; allein die Hartnäckigkeit des Gewohnten ist oft so stark, daß alle Vernunftgründe verhallen. Schon oft habe ich mir Mühe gegeben, solche Mißgriffe durch Darstellung der Unzweckmäßigkeit zu entfernen, aber gar zu oft predigt man tauben Ohren; kommt man später wieder an Ort und Stelle, so sieht man, daß es beym Alten blieb, und frägt man die Leute um den Beweggrund, so wissen sie keinen anzugeben. Warum erhält sich doch im Weinbau ein solcher Stumpfsinn so fest, während im Ackerbau man so weit vorgeschritten ist, im Vergleich gegen ersteren?

§. 151. Im fünften Jahre wird das Weinfeld mit Holz bezogen (siehe weiter unten). An dem Stocke werden die Reben von den Nebentrieben gereinigt, und drey kräftige Ruthen auf dem Genick*) als Tragholz angeschnitten. Da bekanntlich zwey Reben eingelegt sind, so wurden dem stärksten zwey Ruthen, und dem schwächeren eine Ruthe angeschnitten (siehe Fig. 19.), jedoch ohne einen Knebel, weil hier keine Kopferziehung sondern Schenkelerziehung statt findet, wobey die Tragreben nur in einer Höhe von ein bis ein einhalb Fuß auf dem Schenkel angeschnitten werden. Die Tragreben bekommen gewöhnlich eine Länge von sieben bis zehn Augen, je nach der Rebsorte. Dem Sommer über wird wenig daran gearbeitet, außer nach dem Blühen werden die auf dem Boden liegenden Triebe mit etwas Stroh an die Latte geheftet, und somit dem Boden Luft und Sonne

*) Ist der aus der Erde hervorragende Theil der auf der Wurzel aufsitzt.

gegeben, auch die oberen Triebe eingekürzt, damit die dem Boden nähersten den kräftig werden sollen. Nach Jakobi wird gegipfelt, d. h. die jungen Triebe werden bis auf einige Fuß abgeschnitten.

§. 152. Im fünften Jahre werden dem Stocke zwey Bogreben und ein Stift von vier bis fünf Augen angeschnitten (siehe Fig. 20.), und an jedem Schenkel ein Knebel von zwey Augen gegeben. Steht aber nun eine Rebe auf dem Platze (zwey Reben bilden einen Stock), so wird nur eine Bogrebe und ein Stift auf zwey Schenkeln gehalten, wie es die Zeichnung giebt; nämlich es wird so verfahren: — Wenn im vierten Jahre die Augen an den drey Reben ausgetrieben haben, was gewöhnlich bey den Oberen am stärksten geschieht, so wird in der Mitte der vorjährigen Rebe eine kräftige Schneidrebe ausgewählt und auf 8 bis 10 Augen angeschnitten; die nächste Rebe unter der Schneidrebe wird zum Knebel angeschnitten, damit man immer später wieder die Schneidrebe unter der Latte gewinnen kann, denn die Schneidrebe wird so gewählt, daß fast die Hälfte unter der Latte ist, und die andere stärkere Hälfte in einem kleinen Bogen auf der Latte befestigt wird. Das vorjährige Holz von ein bis ein einhalb Schuhe bildet nun den Schenkel oder den Träger der künftigen Tragreben. Was unter dem Knebel hervorgewachsen ist, wird alles rein weggeschnitten.

§. 153. Dieser Schnitt wird in den folgenden Jahren so fortgeführt, und manchmal so abgewechselt, daß der Schenkel, welcher dieß Jahr den Stift trug, künftiges Jahr eine Bogrebe bekömmt, und der Schenkel, welcher die schwächste Reben getrieben hat, nun einen Stift bekommt.

§. 154. Die Sommerbehandlung ist nun folgende: Noch vor dem Blühen wird ausgebrochen; nämlich, alles was nicht fürs künftige Jahr nöthig ist, und keine Saamen (Scheine) hat, auch alles, was aus dem alten Holze — dem Schenkel — herauswächst, wird weggebrochen, und besonders der untere Stock gesäubert, dann

werden die drey vorderen Triebe an der Bogrebe bis auf ein Laub über dem Saamen (Scheine) abgezwickt, die anderen Ruthen aber dem ungestörten Wachsthume überlassen. So läßt man den Stock ruhig verblühen, und erst nach Jakobi fängt man an Laub zu schneiden (siehe Edenk. §. 30.) und die Eberzähne mit dem Messer auszuschneiden, (in den Pfahlwingerten werden sie gewöhnlich gleich nach dem Blühen ausgebrochen).

§. 155. Diese Sommerbehandlung ist recht sachgemäß, und läßt die der Kammerwingerte weit hinter sich zurück. Erstlich wird durch das Ausbrechen dem Boden Luft und Sonne gegeben, und zweytens wird dadurch der Saft genöthigt, in die künftigen Tragreben zu gehen und diese kräftig auszubilden, und was die Hauptsache ist, der Trieb wird besonders in die Trauben geführt, die sich dadurch mehr ausdehnen und saftreicher werden. Ich habe auch wirklich Oestreicher (Sylvaner) gesehen, über deren Größe der Beeren ich staunte, und versucht war, zu glauben, viele müßten eine besondere veredelte Art seyn; allein es lag wirklich nur in der Behandlung, in der künstlichen Produktion und Concentration der Säfte.

§. 156. Unsere Trauben sind überhaupt mehr Produkte der Kunst, die der Natur das Möglichste abzugewinnen sucht. Lassen wir einen Rebstock ungehindert fortwachsen, so wird er eine Menge ganz kleiner Träubchen hervorbringen, die aber am Ende doch weniger ausgeben, als ein regelmäßig geschnittener Stock; man sollte fast denken, die Natur habe den Rebstock unter das Messer der Menschen gebannt, weil er ohne dieses verwildert, und bey weitem weniger nützlich ist.

§. 157. Wenn man durchgeht, in welch hunderterley Formen sich der Rebstock schmiegen muß, so wird man wirklich veranlaßt, zu glauben, der Rebstock sey das einzige Gewächs, das den Launen der Menschen fast unbedingt sich bequemen müsse. Selbst in südlichen Ländern, wo das ursprüngliche Vaterland der Rebe seyn soll, muß sie dem Messer der Menschen sich unterordnen, wenn ihre Früchte edel seyn sollen.

§. 158. Ich habe mit einem Gutsbesitzer aus der Krimm gesprochen, wo ein Klima ist, das dem von Oberitalien gleich kommt. Dieser sagte mir, daß sie dort sehr viele größtentheils wild wuchernde Reben hätten, wodurch gewöhnlicher unhaltbarer und geringer Wein gewonnen würde; daß aber der Wein, der als der Bessere zu Schiff geladen würde, nieder am Boden gezogen werden müßte, sonst wäre er nicht haltbar, und erreiche nicht die Qualität, die zum Transporte erforderlich sey *). Daraus ist zu sehen, daß selbst beym günstigsten Clima diese Frucht durch sachgemäße Behandlung veredelt werden muß, und meine früher aufgestellte Behauptung (siehe §. 18. meiner früheren Schrift über den Bockschnitt), daß mit dem Quadrat der Entfernung vom Boden verhältnißmäßig die Güte des Traubens abnehme, wird durch diese Angabe bestätigt. Dieß bleibt ein unumstößliches Princip, und würden manche Weinbaugegenden dasselbe fester im Auge behalten, so würde an vielen Orten besserer Wein gewonnen werden können.

§. 159. Einen weiteren Beweiß, daß der Schnitt dem Weinstocke wirklich Bedürfniß zu seinem Gedeihen ist, giebt folgende Thatsache. Im Jahre 1826, wo bekanntlich allenthalben der Weinstock sehr ergiebig war, ließ ein Mann seinen Weinberg unbeschnitten stehen, weil er noch jenes Spätjahr ausgehauen werden sollte. Als die Zeit zum Blühen herankam, war dieser Weinberg ein wahres Wunder von Blüthen-Fülle, und jeder Vorübergehende glaubte hier besondern Segen des Himmels zu erblicken. Die Blüthen wurden alle zu Trauben, die aber kleiner waren als die anderen der beschnittenen Weinberge, alles sah ganz hoffnungsvoll aus; als aber der Herbst und die Zeit der Lese heran kam, war dieser Segen verschwunden, und der Eigenthümer bekam etwa den vierten Theil im Verhältnisse zu seinen Nachbarn. Keiner der Trauben konnte sich wegen allzugroßer

---

*) Derselbe Gutsbesitzer hat seinen Gärtner zu mir geschickt, um den Bockschnitt bey mir zu erlernen, den er in der Krimm auf seinem Gute einzuführen gesonnen ist.

Vertheilung der Säfte ausbilden, alle Beeren blieben klein, und erreichten nur die Größe von starken Erbsen, und beym Abschneiden hatte man nur Kämme und wenig Saft. Es war also ein totales Mißverhältniß gegen die gewöhnliche Trauben-Erziehung eingetreten.

§. 160. Die §. 152 angegebene Behandlung bleibt sich in den folgenden Jahren gleich, und wird in der ganzen Lebensdauer des Weinbergs so fortgesetzt, bis er veraltet und untauglich wird, was durchschnittlich mit fünfundzwanzig bis dreyßig Jahren der Fall ist.

§. 161. Stirbt in dieser Zeit ein Stock, so wird er auf folgende Art ergänzt. Da gewöhnlich zwey Stöcke (Reben) neben einander stehen, so wird einer derselben, der schwächere, auf die leere Stelle gelegt; trifft man aber in der Nähe diese Gelegenheit nicht an, so daß nur ein Stock (oder Schenkel) bey den nahestehenden ist, so wird einer dieser Stöcke im Laubschneiden schon berücksichtigt und nicht abgeschnitten, um das künftige Jahr verlegt zu werden, was auf folgende Art geschieht.

§. 162. Von dem einzelnen Stock an bis zu dem Punkte, wo der neue angepflanzt werden soll, wird ein schmaler, ein Fuß tiefer Graben gezogen, und der ganze Stock, nachdem das überflüßige Holz ausgeschnitten ist, dahineingelegt. An dem bezeichneten Orte werden nun eine bis zwey Reben von dem Boden des Grabens senkrecht aufgerichtet, mit Erde bedeckt, und zwey Augen über dem Boden abgeschnitten; von diesem Graben wird ein anderer halbkreisförmig auf die alte Stelle, wo der vorige Stock sich befand, rückwärts gezogen, und eine oder zwey der Reben des alten Stockes auf die frühere Stelle gelegt, und wie die vorige behandelt, so daß nun aus diesem einen Stocke zwey junge gebildet werden.

§. 163. Der Frühlingsschnitt wird, sobald der Boden trocken ist, im März etwa, vorgenommen; der Schnitt wird fast horizontal geführt, nicht schief, wie in den meisten Gegenden, sondern eben, wozu ein Däumling von dickem Leder gebraucht wird. Vermöge dieses Schnittes sind auch die Schneidinstrumente etwas klein, und

nicht stark ausgebogen, wie es bey dem schiefen Schnitte nöthig ist. Figur 7 giebt hier ein genaues Bild von der Form.

Diesen Schnitt muß ich noch genauer erklären, weil er etwas eigenthümliches hat; ich will daher meine Ansichten darüber etwas ausführlich aussprechen. Wenn nämlich eine Rebe abgeschnitten wird, so faßt man mit der linken Hand oben die Rebe an, setzt die rechte Hand darunter, nimmt die Rebe, an dem Punkte, wo sie abgeschnitten werden soll, auf den Daumen, und schneidet mit dem Messer unter dem Daumen die Rebe gerade ab, indem man durch Herüberziehn der linken Hand von dem Punkte des Schneidens an, den Schnitt erleichtert (siehe Fig. 21 und 22). Bey Fig. 21 hält man die linke Hand oben, die Rechte unten, und schneidet gegen die Wurzel des Stockes, von sich weg; bey Fig. 22 hält man die linke Hand unten, die Rechte oben, und schneidet von der Wurzel des Stockes gegen sich. Diese Art zu schneiden ist in der ganzen Gegend längs dem Gebirge herunter bis in die Gegend von Worms üblich, und geschieht überall mit ziemlicher Fertigkeit, erfordert aber sehr scharfe Instrumente.

Warum in dieser Gegend dieser Art zu schneiden besonders gehuldigt wird — denn sie wird hartnäckig von den dortigen Wingertsleuten als die beste vertheidigt, obschon keiner einen Grund angeben konnte, warum sie besser sey, — kann ich nicht begreifen. Erstens bedarf man beym schiefen Schnitte gewöhnlich nur einer Hand, die Linke ist weniger zur Beihilfe nöthig, indem der Schnitt gegen den Mann geführt wird, und die Rebe, die auf dem Boden angewachsen ist, den Schnitt unterstützt, der Mann hat hiebey freiere Hand, und kann schneller arbeiten. Was aber die Hauptsache dabey ist, das muß hier besonders berücksichtigt werden, nämlich, daß man beym schiefen gegen sich gerichteten Schnitte freie Hand behält, und diese nach dem Stande der Augen drehen kann, wie man will, was beym horizontalen Schnitte nicht der Fall ist. Bekanntlich ists beym Schneiden eine der ersten Regeln, daß man das Messer hinter dem Auge ansetzt, und den Schnitt gegen das Auge führt, damit bey dem Austreten des

Frühlingssaftes (Weinen) derselbe das obere Auge nicht naß erhält, was bey kalten Nächten sehr schädlich ist, sondern daß er hinter dem Auge abfließt. Bey dem flachen Schnitte wird aber auf diese Regel, die gewiß von Wichtigkeit ist, gar keine Rücksicht genommen. Weil man auf diese Art die Hand nicht nach Willkühr drehen kann, so wird auf den Stand des Auges nicht geachtet; auch gilt es dem Rebmann gleich, ob der Schnitt nahe am Auge, oder einen Zoll davon ist, was doch gewiß auch nicht gleichgültig ist, und von Vielen weniger beachtet wird, als es geschehen sollte. Ich habe bey meinen Selbstarbeiten die Beobachtung gemacht, daß, wenn der Schnitt nicht dicht über dem Auge geführt wird, so, daß noch ½ Zoll oder mehr Holz über dem Auge stehen blieb, dieß einen Aufenthalts-Ort für Insektenbrut wurde. Schon sehr oft habe ich im Frühjahre beym Abschneiden solch hervorstehenden Holzes gefunden, daß in der Markhöhlung dieses Holzes eine Larve war, welche sich da eingenistet hatte, um im Frühling hervorzutreten und die Reben zu verderben.

Schon dieß sollte die Winzer veranlassen, den Schnitt dichter am Auge zu führen, abgerechnet den Vortheil, daß solch kurzer Schnitt auch besser vernarbe. Daß das Auge durch einen entfernten Schnitt besser erhalten würde, ist Irrthum, denn ich habe mich durch vergleichende Versuche davon überzeugt. Das über dem Auge stehende Holz stirbt ab und wird todt, mag es so lang seyn als es will.

§. 164. Der Rebsatz ist Traminer und Oestreicher (Sylvaner), andere Rebsorten werden hier keine gepflanzt, höchstens einige Rießlinge. In früherer Zeit aber, etwa vor 40 — 50 Jahren, waren hier größtentheils Albig (Elbe) und Rießlinge, welche in neuerer Zeit dem Traminer und Oestreicher Platz machen mußten; auch war früher die Beholzung höher als jetzt, und die Bögen (Krägen) wurden länger angeschnitten.

§. 165. Die Erfahrung hat die Leute gelehrt, daß der jetzige Rebsatz mit mehr Vortheil gepflanzt werde, als der frühere, deßhalb hat sich derselbe allmählig ganz verloren. Ueberhaupt habe ich mich hier

und an andern Orten überzeugt, daß der Sylvaner für sandigen Boden sehr geeignet sey, nur muß er im Dünger gut unterhalten werden; in solchem Boden fault er nicht so leicht, und wird gegen den Herbst hin so schön gelb und reif, was im thonigen Boden nicht so der Fall ist, wo er immer grün bleibt, daher einen schleimigen matten Wein liefert.

§. 166. Die Beholzung der Weinfelder geschieht auf folgende Art. Wie die Reben gepflanzt werden, ist §. 140 schon angegeben worden. Durch Stiffel und Latten werden offene ungeschlossene Rahmen gebildet. Wie Figur 19 und 20 zeigt, so wird immer alle zwey Stöcke ein Stiffel von vier Schuh Länge anderhalb Fuß tief in den Boden geschlagen, und in die Vertiefung, welche 5 Zolle von oben herunter eingeschnitten ist — welches man den Kopf nennt — werden vierzehn Fuß lange eichene ein Zoll dicke Latten gelegt, und mit einer starken Weide gebunden. Auf diese Art kommen die Latten höchstens zwey Fuß vom Boden entfernt, wodurch die Trauben so ziemlich dem Boden nahe gebracht werden.

§. 167. An solchen Wegen, die stark begangen werden, legen die Eigenthümer oft Ringschemel an, um das Eindringen in den Weinberg zu verhindern. Es werden nämlich drey Reihen quer in der ganzen Breite des Weinbergs auf die nämliche Art wie der ganze Weinberg beholzt, und nur auf der Seite ein schmaler Weg als Eingang offen gelassen, den man zur Herbstzeit leicht schließen kann.

§. 168. Einen Viertelmorgen à 25 Ruthen mit Holz zu beziehen, kostet 20 fl. (siehe Edenkoben §. 54 — welche Kostenersparniß!)

nämlich 320 Stiffel à 3 fl.	10 fl.	— kr.
160 Balken à 6 fl.	9 =	— =
Weiden ꝛc.	1 =	— =
	20 fl.	— kr.

§. 169. Die Einherbstung der Trauben geschieht auf dieselbe Art wie zu Edenkoben, nur daß alles hier auf Wägen nach Hause geführt wird. Bey dem Zerquetschen und Auspressen werden

dieselben Instrumente angewendet, und der Most so bald wie möglich, ohne bestimmte Zeit abzuwarten, abgekeltert.

§. 170. Im Keller werden die Oeffnungen der Fässer, so lange der Wein gährt, mit gar nichts bedeckt, und nach der Gährung zugespundet, dann im ersten Jahre dreymal abgestochen, nämlich Anfangs Februar, Anfangs Juni, und Ausgangs September, ehe der neue Wein in den Keller kommt. Der Wein wird alle gestützt, d. h. durch Stützen in das andere Faß gebracht, damit er recht zerrissen und klarer wird, was besonders bey den Sylvanern beachtet wird, den man hier am häufigsten pflanzt.

§. 171. Die Kelter-Geräthschaften sind dieselben wie zu Edenkoben.

§. 172. Ich muß hier einer Methode erwähnen, den rothen Wein recht hochfarbig zu machen, die mir sehr empfehlenswerth scheint, und von Hrn. Völker mir mitgetheilt wurde. — Gewöhnlich wird der rothe Wein so behandelt, daß man die Trauben nach der Lese abbeert durch ein Sieb oder sonstiges Instrument, und mit diesen Beeren den Most acht Täge lang vergähren läßt; oder man läßt Beere und Kämme zusammen so lange in Berührung. — Nach Völkers Angabe wird erstere Methode ausgeführt, mit der Zugabe, daß innerhalb der genannten acht Täge jeden Tag zwey- auch dreymal jemand eine Stunde lang in den Trebern so arbeitet, daß immer eine gewisse Portion zwischen den flachen Händen zerrieben wird. Dieß scheint mir sehr zweckmäßig und nachahmenswerth. Denn auf diese Art wird der Farbestoff recht losgelöst, der in dem inneren Theile der Beerenhaut sitzt, was bey dem blosen Vergähren nicht so der Fall ist, und auf diese Art wohl die Hälfte des Farbestoffes sitzen bleibt.*)

*) Ein neuerdings in den badischen landwirthschaftlichen Blättern des Neckarkreises Nro. 11. u. 12. 1832. angegebenes Verfahren scheint noch mehr Vorzüge zu haben, indem dadurch der Most früher ins Faß gebracht werden kann.

§. 173. Bey jener einfachen Schnittmethode giebt in guten Jahrgängen ein Morgen à hundert Ruthen durchschnittlich zwey Fuder Wein, was besonders den Sylvanern zuzuschreiben ist, die überhaupt sehr ergiebig sind, daher sie auch der vorrherrschende Rebsatz in der Gemarkung sind.

§. 174. Eine auffallende Erscheinung findet hier statt, die fast alle Theorie über Sonnenlage und Abdachung über den Haufen wirft; sie betrifft einen Gemarkungstheil, die Schlett genannt.*) Dieß ist ein vor etwa vierzig Jahren zu Weinberg angelegter Theil des Ackerfeldes, der sich weit gegen die Rheinebene in einem langen Striche ausdehnt, und rein gegen Norden mit einer Abdachung von drey bis vier Graden liegt.

Der Boden ist ein thonhaltiger Kießboden, der Rebsatz durchschnittlich ein Theil Traminer, und zwey Theile Oestreicher. Hier soll der beste Wein auf der Gemarkung wachsen, auf einem Punkte, der doch allen Regeln einer günstigen Weinlage zuwider ist. Was mag wohl hier die Ursache seyn? Ich weiß keine zu finden. Manche wollen es dem zuschreiben, daß das Feld noch jugendlich und nicht so an Nahrungsstoffen für den Wein ausgebeutet sey, wie andere Lagen, die schon seit Jahrhunderten zu Weinfeldern benutzt werden. Ob dieser Grund Haltbarkeit habe, will ich nicht entscheiden; auf jeden Fall widerstreitet der Erfolg allen richtigen Begriffen über den Weinbau. Dieß ist übrigens der einzige mir bekannte Fall, der als Ausnahme zu betrachten ist.

§. 175. Die Boden-Arbeiten sind ganz dieselben wie zu Edenkoben, dieselbe Behandlung und derselbe Turnus. Der Boden wird nur zweymal des Jahres bearbeitet, das erstemal gegraben, und das zweitemal gerührt mit eben denselben Instrumenten (siehe §. 50).

Demzufolge sieht man, daß das Reinhalten des Bodens ebenfalls nicht zu den Maximen der Muschbächer Weinbauern gehört, und wenn sie können, versäumen viele ebenfalls nicht, weiße Rüben,

---

*) Von dieser Lage ist der Durchschnittspreiß, das Viertel à fünfundzwanzig Ruthen, 200 fl.

Runkelrüben u. dgl. in den Weinfeldern zu pflanzen. Es wird indessen doch noch die Zeit kommen, wo solche Uebelstände abgeschafft werden.

Schon ist in einem Zeitraume von einem halben Jahrhunderte vieles geschehen, die Beholzung wurde niedriger, und der Rebsatz verbessert, allmählich wird auch die Zeit kommen, wo durch bessere Bodenbehandlung die Veredlung des Weines unterstützt wird. Wie ich schon früher angegeben, solche Verbesserungen rücken nur allmählich mit der neuen Generation vor. Das Alte wird von den Alten festgehalten, und stirbt mit ihnen ab; erst mit dem Eintreten der Jüngeren faßt das Neuere Wurzel.

§. 176. Das gewöhnliche Unkraut der Weinfelder sind Wintergrün (Mercurialis annua), Winde (Convolvalus arvensis), Hühnerdarm (Stellaria alsine), Flechtgras (Triticum repens), und Brennessel (Urtica dioica).

§. 177. Die Weinbaukosten betragen per Morgen à 100 Ruthen des Jahres im Akkord 12 fl., worin alles begriffen ist. Sonst hat der Taglöhner jeden Tag ohne Kost 32 kr., mit Kost 18 kr.

§. 178. Der Durchschnittspreis von 100 Blindreben ist 6 kr., der von Wurzelrben 30 kr., welche in ziemlicher Menge hier gezogen werden. In ungünstigen Jahrgängen wurden sie auch schon zu 1 und 2 fl. verkauft.

§. 179. Das Düngen geschieht der Regel nach alle zwey Jahre, und zwar in Graben genau so, wie zu Edenkoben, daher es keiner näheren Beschreibung bedarf, und dort darüber nachgeschlagen werden kann. Einen Beweis aber, daß der Boden mager und ausgebeutet ist, giebt die Nothwendigkeit des öfteren Düngens, was bey leichteren d. h. weniger thonhaltigen Böden der Fall ist. Der Thon spielt überhaupt beym Weinbau eine wichtigere Rolle, als manche sich denken, daher im Rheingau das Sprichwort: je schwerer der Boden, je schwerer der Wein.

§. 180. Muschbach hat 1200 Morgen Weinfeld.

§. 181. Zum Schlusse muß ich noch einer Einrichtung zur Aufbewahrung der ausgepreßten Treber Behufs der Brandtweingewinnung erwähnen, die meine Aufmerksamkeit auf sich zog.

Hr. Völker hat nemlich hinter seinem Hause eine runde Grube in den Boden mauern lassen, welche 18 Fuß tief und oben 15 Fuß weit ist, sich aber etwas Kegelförmig nach unten zuspitzt, etwa auf 8 Fuß Breite. Sie hält etwa 25 Fuder. In diese Grube, die gut gemauert, und innen glatt verworfen ist, werden die Treber gebracht und wie in Fässern eingetreten, dann zuletzt mit einem Deckel belegt, und mit Leimen überstrichen, so daß der Zugang der Luft gut abgehalten wird. Diese Vorrichtung an einem Orte, wo nie Wasser hinkommt, ist sehr praktisch, indem außer der Mühe mit den Fässern sehr viel Raum erspart wird. Auch bleibt der Weingeist in solcher Quantität besser beysammen.

Für ein umfassendes Küfergeschäft ist dieß sehr vortheilhaft und ist eine Ausgabe, die man nur einmal in seinem Leben macht.

Neustadt,

§. 182. das nur eine halbe Stunde von Muschbach liegt, hat dieselbe Erziehungs-Methode, weßhalb ich keine nähere Beschreibung davon entwerfen will. Indessen zeichnet es sich vor allen bisher beschriebenen Weinorten durch seine verschiedenen Lagen, Abdachungen, Expositionen und Böden aus. Auf seiner Gemarkung giebt es ganz geringe und sehr gute Lagen; erstere ganz nördlich, letztere ganz südlich gelegen, wie Klausenberg und Vogelsgsang. Ein bedeutender Theil der Weinberge liegt ganz flach, andere liegen steil am Berge mit 24 Grad Abdachung bis zu einer Höhe von etwa 200 Fuß am Kappellenberge, wo mit vielem Aufwande Terrassen auf Terrassen angehäuft sind. Der Boden ist ebenfalls verschieden; das gewöhnliche Gerölle tritt gegen die Thalebene hervor; gegen das Gebirge lehnt sich

ein Vorhügel von Grobkalk an, der an vielen Stellen mit einem gelbrothen groben Sande überlagert ist. Ganz dicht am Gebirge am Klausenberg erheben sich die Weinberge auf dem Sandsteingebirge selbst bis zur angegebenen Höhe.

§. 183. Eben so verschieden ist auch der Rebsatz. Viele Elblinge grünen noch allenthalben, und die Begierde nach vieler Masse ist hier noch nicht unterdrückt. Der edlere Sinn für den Weinbau ist hier noch nicht allenthalben rege. Ausnahmen hievon dürfen jedoch hier nicht unberührt bleiben, indem sich in neuerer Zeit viele Wohlhabende in der besten südlichen Lage angekauft, und bedeutende gelungene Rebanlagen gemacht haben, die mit Traminern bepflanzt theilweise schon einen so vorzüglichen Wein geliefert haben, daß ein Stück 1828er zu 40 Louisd'or verkauft wurde.

§. 184. Auf diese Art läßt sich erwarten, daß Neustadt später bedeutenden Ruf erlangen wird; ein abermaliger Beweiß, daß der Weinbau nur in den Händen der Reichern fröhliches Gedeihen findet, während er im Besitz der ärmeren Klasse zerfällt, wo nur auf Masse des Produktes gesehen wird, das gleich im Herbste verschleudert, zu sehr getrennt und vertheilt nicht die nöthige Behandlung und Pflege im Keller erhält.

Der Vermöglichere wendet mehr Aufmerksamkeit und Mittel auf das Produkt, behandelt das Ganze mit mehr Umsicht, und wartet mit dem Verkaufe, bis sein Produkt ausgebildet und Kaufmannswaare ist. So bildet sich ein gewisser Ruf, ein Renommée, das wieder vortheilhaft auf den ganzen Ort wirkt. — Ein auffallendes hier anwendbares Beispiel fand ich in Gräfenhausen, wo ich einen Schoppen rothen Wein à 8 kr. erhielt, der kaum zu genießen war, während derselbe Wein in Landau, sachgemäß behandelt, die Bout. à 48 kr. bis 1 fl. als Delicatesse genossen wird. —

§. 185. Diese neueren Anlagen werden allerdings mit großem Kostenaufwand durchgeführt, indem auf ein richtiges Flachlegen, mit hinreichender Abdachung, sehr viel gehalten wird; allein die damit

errungenen hohen Weinpreiße ersetzen wieder diese Kosten. Es ist damit eine eigene Sache. Viele sind der Meinung, der Boden liefere allein das gute oder geringe Produkt. Aber dem ist nicht so. Warum wird denn ein Wein, der in einem gut planirten, tief gerotteten und gut behandelten Boden gewonnen wird, oft um mehrere hundert Gulden theurer bezahlt, als der des danebenliegenden unregelmäßig und gewöhnlich behandelten Weinberges? Wenn jener nicht mehr Gehalt hätte, so würde doch bestimmt nicht mehr dafür bezahlt werden. Der Ertrag ist also der evidenteste Beweiß für das Pecuniär-Vortheilhafte einer besseren Behandlung. (Ein auffallendes Beispiel wird im zweyten Hefte bey Nackenheim angeführt werden.) Besonderer Werth wird in neuerer Zeit auf das Planiren gelegt, was allerdings mit vielen Kosten verknüpft ist, aber auf der anderen Seite sich wieder rentirt, wovon der zu 40 Louisd'or angegebene Wein als Beispiel dienen mag, während der gewöhnliche Wein etwa zu 150 bis 200 fl. bezahlt wird. Dieser wurde in einem Weinberge gewonnen, der mit vielen Kosten planirt wurde, so daß das ganze Terrain, etwa aus 150 Ruthen bestehend, samt Ankauf auf 7000 fl. gekommen seyn soll. — (Ueber den großen Werth des Planirens werde ich später meine Ansichten mittheilen.)

§. 186. In Bezug auf das Planiren selbst als Bodenbearbeitung will ich hier meine Erfahrungen mittheilen, die vielleicht manchem meiner Leser willkommen seyn möchten. Ich habe nämlich ein bedeutendes Stück Weinberg angekauft, das in der besten Lage in einer südlichen Mulde mit 18 Grad Abdachung *) liegt. Die Bodenfläche war uneben (siehe Fig. 24 und 25); wie gewöhnlich bildete sich gegen den Fuß a des Abhanges eine Vertiefung, weil hier früher der Boden herunter gebaut wurde, über der Hälfte war die sogenannte Stirn b, die gewöhnlich an Bergabhängen hervortritt, und weiter oben gegen das Ende c flächte sich der Boden wieder ab, so daß das

*) Die Zeichnung Fig. 25. des planirten Feldes giebt 22 Grad an, was deßhalb geschah, um die Sache etwas anschaulicher zu machen.

Profil des Weinberges eine wellenförmige Figur bildete. Um dieses unebene Land schön flach hinzulegen, wie die Linie dd andeutet, verfuhr ich auf folgende Weise, was mir ganz vortrefflich gelang. Zuerst nahm ich oben einen gewissen Höhepunkt an, der mit der ganzen anzulegenden Fläche übereinstimmte, welcher durch einen Pfahl bezeichnet wurde. Dann bezeichnete ich am Fuße des Hügels ebenfalls einen Punkt, durch einen in den Boden geschlagenen Pfahl.

Nach diesen beiden Endpunkten wurden nun der Länge nach alle drey Schritte Pfähle eingeschlagen, so daß bey der Vertiefung die Pfähle nach der angenommenen Linie über den Boden, und bey der Erhöhung dieselbe vermittelst eines kleinen Grabens unter die Bodenfläche geschlagen werden mußten, wie (Fig. 25 eee) anzeigen. Dieß gab die anzunehmende Linie für die Arbeiter. Die Nivellirung wurde mit drey Krücken veranstaltet, die die bekannte Form eines lateinischen T (siehe Fig. 23) haben; an dem obern und untern Punkt wurden zwey Krücken durch Pfähle befestigt, und zwischen diesen einer der Reihen-Pfähle so weit in den Boden geschlagen, daß die mittle aufgesetzte Krücke mit den zwey anderen in gleicher Höhlinie standen. So bildete ich mir durch drey Pfahlreihen, rechts und links an den Enden, und in der Mitte eine, den Plan zur künftigen Ausebenung. Um nun die untere Vertiefung am Fuße des Abhanges auszufüllen machte ich an der Stirne b, da wo der Punkt am höchsten sich hervordrängte, Durchschnitte ffff von vier Fuß breiten, und drey Fuß tiefen Gräben, wovon die Erde und Steine durch Schiebkarren in die Tiefe a geführt wurde, nachdem der Baugrund abgehoben und in den Zwischenräumen ggg aufgehäuft worden war, um bey Rotten wieder dieselbe Stelle einzunehmen. Diese Durchschnitte, die den künftigen Rottgraben durchkreuzten, gaben so viele Erde, daß die Vertiefung gänzlich ausgefüllt wurde. Nach diesem ließ ich oben am einen Ecke ein Dreieck auf drey Fuß tief durch einen Mann ausheben, und diese Erde auf 10 Fuß zurückwerfen; in den zweyten Graben von 4 Fuß Breite wurden zwey Mann gestellt, und dieser zweite Graben in den ersten geworfen, in den dritten ebenfalls 4 Fuß breit

drey Mann und so fort bis zu sieben und acht Mann, zuletzt wurde wieder mit einem Manne und einem Dreiecke aufgehört.

§. 187. Diese Methode schließt alle nur mögliche Vortheile in sich.

Erstens bilden die schiefen Gräben eine Diagonallinie, welche die Vertiefung und Erhöhung durchschneidet, und beym Erde auswerfen kann dann alles sehr leicht ausgeglichen werden.

Zweitens wird der obere Theil, der gewöhnlich durch das frühere Abbauen sich platt gelegt, durch das Hinauf-Rotten bedeutend erhöht und kann leicht zu jeder angelegten Höhe die Erde aufgeworfen werden, ohne daß man nöthig hat, einen großen Graben mit Kosten durch Herbeyführen von anderer Erde auszufüllen, wie es bey dem gewöhnlichen Bergabrotten der Fall ist.

Drittens wird so die Erde besser gemengt, indem jede Handvoll Erde zurückgeworfen werden muß.

Viertens hat man den Vortheil in der Hand, den Weinberg mehr östlich oder mehr westlich legen zu können, je nachdem die Umstände es erheischen; denn auf welcher Seite man anfängt zu graben, auf dieser Seite legt sich das Terrain höher, und zwar so hoch man will, je nach dem man die Erde mehr oder weniger nach dieser Seite hin wirft.

Fünftens arbeiten die Leute viel leichter in so schiefen Bergansteigenden Gräben, als in solchen, die den Berg horizontal durchschneiden. Die Leute stehen immer zu Berg, und haben daher leichter aufzuhauen, als wenn sie unter die Tiefe des eigenen Fußes hauen müssen, was sehr anstrengend ist.

Sechstens die Gräben-Durchschnitte sind von besonderem Vortheile.

a) Durch das tiefe Ausheben des Bodens in einzelnen Gräben wird eine bedeutende Masse von dem Orte weggebracht, wo

nach der Eintheilung zu viel vorhanden ist, ohne den Baubo- den abzuheben. Wollte man blos die Oberfläche abheben und in die Vertiefung führen, so würde aller guter Boden auf einen Fleck gebracht, und die abgehobene Stelle würde sehr mager werden, während die andere zu fett würde. So aber wird eine bedeutende Masse Untergrund weggebracht, und wenn man mit dem Rottgraben auf die Durchschnitte stößt, so fehlt dann der vorige Grund und Boden, die beiden Flügel des Grabens müssen zum Ausfüllen des Durchschnittes verwen- det werden, und dann fällt die vorige Erhöhung von selbst, vermöge der Austiefung, zu einer niedereren Fläche, als es früher war, weil nicht mehr die vorige Masse vorhanden ist, die die Erhöhung bildete.

b) Hierdurch wird besonders eine gleichförmige Vertheilung des oberen fruchtbaren Baugrundes erhalten, ohne Verlust an Zeit und Arbeit zu erleiden.

Siebentens. Manche mögen glauben, das Ausheben der Durch- schnitte sey eine doppelte Arbeit, allein es ist dem nicht so. Der Raum, der einmal ausgegraben ist, bedarf beym Rotten keines Aus- hebens mehr, folglich ist eine Arbeit schon geschehen, die später doch geschehen müßte. Das einzige ist das Wegbringen des ausgehobenen Grundes durch Schiebkarren, oder durch Wegtragen in Körben, was im Grunde die wenigste Zeit erfordert. Etwas muß natürlich ange- wendet werden, wenn man planiren will, ohne Arbeit und Aufwand läßt sich nichts thun; allein hier handelt es sich blos um die höchste Zweckmäßigkeit der Behandlung, und diese ist bestimmt in solcher Behandlung erreicht.

§. 187. Welche Nachtheile eine ungleiche Abdachung einem Wein- berge oder vielmehr dem Produkte giebt, wird von den Meisten gar nicht beachtet, nicht berücksichtigt, und der Schaden gar nicht erkannt, daher ich hoffe, in Bezug auf diesen Gegenstand hier ein Wort zu seiner Zeit zu sprechen.

§. 188. Jeder Weinbergsbesitzer wird die Beobachtung schon oft gemacht haben; erstens daß an der sogenannten Stirn des Weinberges an dem Orte, wo die stärkste Abdachung ist, die Trauben zuerst reif werden, und daß da zur Zeit der Lese die besten Trauben sind.

Zweitens daß unten am Fuße und oben am Kopfe des Weinberges, wo sich gewöhnlich die Abdachungen ausflächen, die Trauben grüner und unreifer sind, folglich im ganzen Weinberge eine verschiedene Zeitigung eintritt. Wenn also verschiedene Zeitigungsgrade stattfinden, so ergeben sich nach Verschiedenheit der Jahrgänge verschiedene Mißgestaltungen. In geringen Jahrgängen werden die an der stärkeren Abdachung reif, während die an den schwachen Abdachungen nur halb reif werden. Somit verdirbt der geringe den guten, denn ein saurer Traube verdirbt den Most von zehn süßen. In guten Jahrgängen werden die ersteren gewöhnlich überreif und faulen, während die letzteren erst reif werden. Je nachdem eine Fäulniß eintritt, ist sie schädlich oder nützlich. Schädlich ist sie, wenn die Traube aufspringt und austrocknet, oder in Schimmelfäulniß übergeht, so daß der Staub davon fliegt. Solche Fäulniß vermindert entweder sehr die Quantität, oder verdirbt den reinen Geschmack des Weines und macht ihn roth (fuchsig). Nützlich ist sie, wenn sich die äußere Haut des Traubens so auflöst, daß sie bey der geringsten Berührung zerreißt, und nicht mit Schimmel überzogen ist. Durch diese Fäulniß wird die Pflanzensäure in der Traube zerstört, und es bleibt blos der Zucker mit etwas Schleim, welche in diesem Grade der Fäulniß nicht zerstört werden, daher sie den Wein zart und mild macht.

§. 189. Aus diesen angeführten Gründen wird sich jeder leicht überzeugen, welchen außerordentlich vortheilhaften Einfluß das Planiren auf das Produkt eines Weinberges hat, und wie die Qualität desselben durch das Planiren verbessert wird. Dadurch, daß man dem Boden eine gleiche Fläche giebt, bietet man den einfallenden Sonnenstrahlen einen gleichförmigen Einfallungs-Winkel dar, und es wird eine gleichförmige Zeitigung der Trauben bewirkt. Wenn die Traube am Fuße des Berges und am Kopfe desselben gleiche Zeitigung

gewinnt, so muß doch natürlich der Wein bedeutend besser werden, als wenn am einen Orte die Trauben reif und am Anderen nur halbreif sind.

Eben so wird durch das Planiren ein gleichförmiger Holzwuchs hervorgebracht. Gewöhnlich ist der Holzwuchs da am stärksten, wo sich am Fuße eines Abhanges die Abdachung ausflächt, während er an der Stirne am schwächsten ist; auch bleiben die Reben da, wo die Abdachungen sich abflächen, gewöhnlich länger grün als an der Stirn; die Rebe bleibt länger im Wachsthum, und da bekanntlich die Zeitigung der Traube von der Zeitigung des Holzes abhängt, so ist es natürlich, daß da, wo das Holz länger im Wachsthum erhalten wird, die Zeitigung der Traube auch länger zurückgehalten bleibt.

§. 190. Alle diese Mängel und Nachtheile werden gehoben, wenn einem Weinberg eine gleiche Fläche gegeben wird. Die Sonnenstrahlen fallen dann auf jedem Theile im gleichen Winkel ein, folglich muß auch eine gleiche Zeitigung eintreten. Daß die Sonne allein je nach dem Einfallungswinkel ihrer Strahlen durch Erwärmung des Bodens die Reife der Trauben bedingt, habe ich schon im Vorhergehenden bewiesen.

§. 191. Man denke aber ja nicht, daß die unmittelbare Einwirkung der Sonne die Zeitigung befördere, sondern nur die mittelbare. Nur die rückstrahlende Wärme, nicht die einstrahlende, befördert die Zuckerbildung, oder vielmehr die Umbildung der Pflanzensäure in Zucker. Beyspiele zu diesem Satze sind: erstens, daß die dem Boden zunächsthängenden Trauben zuerst reif werden (wie beim Bockschnitte der Fall ist); zweitens, daß Trauben, die auf Holz, z. B. auf Latten unmittelbar aufliegen, fast so frühe blühen, und reif werden, als die dem Boden zunächst hängenden. Drittens, daß an einer Wand die Trauben zwey oder zehn Fuß hoch gleichförmig reifen, während sie, wenn sie im Freien stehen, und gleichförmig von der Sonne beschienen werden, eine bedeutende Verschiedenheit in der Zeitigung erleiden werden, so daß die oberen Trauben gegen die unteren gewiß um 8 bis 10 Täge in ihrer Reife zurück bleiben, was ich in

meiner früheren Schrift über den Bockschnitt §. 18 klar bewiesen habe. Viertens werden Trauben, die vom Laube so bedeckt sind, daß sie nie ein Sonnenstrahl erreicht, die aber nur einer Grundfläche nahe sind, es mag ein Boden oder eine Wand seyn, eben so früh reif und genießbar, als die der Sonne preiß gegebenen.

§. 192. Alle diese Beispiele beweisen, daß nur die rückstrahlende Wärme die Zeitigung bedinge, indem sie einen erwärmten Luftkreis in der Nähe der Strahlenbrechung bildet, welcher mit dem Quadrat der Entfernung vom Boden oder einer Fläche verhältnißmäßig sich verdünnt und vermindert. Je mehr also die Trauben von diesem erwärmten Luftkreise entfernt sind, desto weniger reifen sie, sie mögen der Sonne ausgesetzt seyn oder nicht.

§. 193. Aus diesen Gründen und angeführten Beispielen kann man also abnehmen, welch mächtigen Einfluß der Boden auf die Zeitigung der Trauben hat, und wie höchst nöthig es ist, ihn vom Unkraut rein zu erhalten, damit sich die Sonnenstrahlen auf dem Boden gehörig brechen können. Selbst die großen Erdschollen sind zu vermeiden, und einzelne, damit der Sonne eine ebene Fläche dargeboten werde, zu zerschlagen.

Die Haardt,

§. 194. ist ein langes Dorf, das sich, eine Viertelstunde von Neustadt anfangend, eine starke Viertelstunde längs dem Gebirge hinzieht, und in einer doppelten Häuserreihe in einer Höhe, wo gewöhnlich der Weinbau aufhört, sich an das Gebirge anlehnt. Die ganze Weinbergsgemarkung liegt also unterhalb dem Dorfe gegen Muschbach zu, und dacht sich im Durchschnitte in 6 bis 8 Graden gegen Osten ab, so zwar, daß dieselbe in Verbindung mit Muschbach und Gimmeldingen eine flache kesselförmige Lage bildet.

§. 195. Obschon die Abdachungen so ziemlich günstig wären, so

soll doch, je näher die Weinberge dem Gebirge zu liegen, der Wein geringer seyn, als der in der Fläche und in einer Entfernung von einer Viertelstunde vom Gebirge. Dieser Karakter spricht sich fast an der ganzen Gebirgslinie aus, und hat seinen natürlichen Grund theils in dem klimatischen Verhältniß, das ich später näher auseinander setzen werde, theils in dem Boden selbst, der zu feucht und zu quellenreich ist.

§. 196. Wie an einem kleinen Hügel der Fuß desselben immer feuchteren Boden hat, als der Hügel selbst, was man allenthalben schon an der Vegetation sehen kann, eben so muß man sich im Großen denselben Fall denken. Bey ausgedehnten hohen Gebirgen sammelt sich eine Menge Wasser durch atmosphärilische Einflüsse auf deren Oberfläche, welche sich in den Boden ziehen, und vermöge hydrostatischer Gesetze, da wo der Fall aufhört, nämlich am Fuße des Gebirges, wieder hervortreten. Das Hervortreten selbst hängt wieder von den verschiedenen Ausflächungen des Fußes ab. Flächt sich der Boden schnell aus, so treten die Wasser näher dem Gebirge hervor; flächt er sich langsam und allmählich aus, so können die Wasser sich weiter vorziehen, und treten dann in gewissen Entfernungen vom Gebirge erst hervor, was natürlich die Verschiedenheit des Boden-Unterlagers selbst wieder bedingt, z. B. bey sandigen Boden verschwinden sie leichter, und bey thonigem Boden treten sie leichter hervor. So lassen sich viele nasse Stellen erklären, die gewöhnlich geringen Wein in ihrer Nähe hervorbringen.

§. 197. Der Rebsatz ist hier durchgehends Albig (Elbling) und Rießlinge nur gegen die Ebene zu; in einiger Entfernung vom Gebirge werden Oestreicher und Traminer gepflanzt.

§. 198. Die Erziehung und Bodenbehandlung ist ganz wie zu Muschbach, daher ich weiter nichts bezeichnendes darüber anführen kann.

§. 199. Die Beholzung ist eben so, nur mit der Abweichung, daß die Stiffel etwas länger und die Latten vom Boden etwas

entfernter sind. Es wird behauptet, dieß müsse so seyn, weil hier ein feuchterer, folglich ein mehr ins Holz treibender Boden sey.

§. 200. Die beste Weinbergslage ist eine etwas gegen Süden gerichtete Abdachung, und heißt der Mandelring.

§. 201. Ein großer Theil der dem Gebirge näher liegenden Weinberge ist noch mit starken Obstbäumen besetzt, so daß der Distrikt in der Ferne ziemlich waldig aussieht. Früher sollen so viele Obstbäume da gewesen seyn, daß das Ganze einem Walde glich. Seitdem aber ein großer Theil entfernt wurde, soll der Wein im Durchschnitt auch eine bessere Qualität erhalten haben.

Die Geschichte, wie die Bäume entfernt wurden, ist interessant. Durch das Vorschreiten der Weinkultur wurden nämlich viele Weinbergsbesitzer endlich aufmerksam auf die Nachtheile, die ein solcher Wald ihrem Produkte bringe. Vielseitige Klagen und Beschwerden wurden allmählich lauter und deutlicher, allein sie glitten immer an den Ohren der gewöhnlichen Klasse ohne Einwirkung vorüber.

Endlich bildete sich, wie man sagt, ein Complott, das beschloß, die Bäume mit Gewalt zu vertilgen. In einer finsteren Nacht sollen einige dreißig Männer hinaus gegangen seyn, und die Rinde von 840 Bäumen abgeschält haben, was aber nachher einen großen Prozeß gegeben habe. So wurde dieser Wald gelichtet, und nur was damals verschont blieb, das steht jetzt noch da.

§. 202. Diesen Gebrauch, Bäume in die Weinberge zu pflanzen, findet man längs dem ganzen Gebirge nicht so wie hier, besonders die flächeren Weinlagen sind ganz damit verschont. Ueberhaupt ist man fast überall von dem großen Nachtheil der Bäume überzeugt, nur hier und an der Bergstraße herrscht dieser Uebelstand noch so stark, daß man kaum begreifen kann, wie die Leute die Nachtheile nicht einmal einsehen lernen, denn ich möchte mich des Ausdruckes bedienen, die Bäume wirken physisch und moralisch verderbend zugleich. Physisch auf diese Art, daß sie die atmosphärilischen Einflüsse, die der Ausbildung der Trauben förderlich sind, abhalten, und in ihrer wohlthätigen Einwirkung stören, denn sie nehmen einen großen Theil des Thaues und

der wohlthätigen Sonnenstrahlen weg, halten den Regen ab, der befruchtend auf die Pflanzen wirkt, und saugen den Boden innerhalb ihrer Wurzelperipherie aus. Sie halten die streichende Luft ab, die den Boden trocknet, und befördern durch ihre Schatten die Bildung des Unkrauts; sie bilden überhaupt ein feuchtes waldiges Klima, worin nie die Trauben ihre gehörige Reife erhalten, indem in dem Schatten-Bereiche eines Baumes dieselben größtentheils grün bleiben, folglich im Durchschnitt ein geringer Wein gewonnen wird.

Moralisch verderben sie dadurch, daß sie Mittel an die Hand geben, Unterschleife, Betrügereien und Verfälschungen anzubringen. Zwar vertraue ich dem größten Theile der Weinbergsbesitzer, daß sie ihre Waare rein erhalten, allein, die Sache mit ein bischen Welt- und Menschenkenntniß betrachtet, wird mir Jedermann beypflichten, daß es in mancher Gemeinde Menschen gibt, die zu allen Betrügereien fähig sind. Solche einzelne Fälle beeinträchtigen alsdann den guten Ruf eines Ortes, und schaden dem Ganzen hundertmal mehr, als ihr einzelner Nutzen durch eine solche Verfälschung austrägt. Man glaube nicht, daß ich hier dieß aus Tadelsucht bezeichne. Mehrere solcher Fälle sind im Bereiche meiner eigenen Erfahrung, und ich könnte interessante Beispiele erzählen.

Uebrigens muß ich doch bemerken, daß in neuerer Zeit allenthalben weniger Bäume gepflanzt werden, und die noch vorhandenen sind größtentheils schon 40 bis 50 Jahre alte Bäume. Entweder muß in jener Zeit ein besonderer Geist für Baumzucht geherrscht haben, oder man hat den Ertrag der Weinberge dadurch zu erhöhen gesucht, daß man dachte, wenn es keinen Wein giebt, so giebt es doch Obst, das man auch zu Wein machen kann.

§. 203. Zwar hat Metzger in seinem Buche pag. 205 einigen Bergsträßer Weinorten hierin das Wort gesprochen, und dort deren Zweckmäßigkeit in Schutz genommen, allein ich glaube, wenn man den geringeren Ertrag der Trauben (denn unter den Bäumen giebt es selten Trauben) jedes Jahr, und die bedeutend geringere Qualität des Weines, mit dem Erlöse aus dem Obste compensirt, und noch

den geringeren Ruf, folglich auch die geringeren Weinpreiße, dazu schlägt, daß der Vortheil sich wenig mehr auf die Seite der Baumpflanzungen neigen werde.

§. 204. In dem Garten des Hrn. Michel, welcher ein schönes Landgut hier besitzt, ist in einem großen Laubengange die Winkelschnitterziehung (siehe Fig. 26.) ausgeführt, welche sich besonders lohnend durch reichen Ertrag bey meiner Anwesenheit zeigte. (Die ausführliche Beschreibung und Abbildungen findet man in meiner Schrift über den Bockschnitt ꝛc., weßhalb ich die nähere Beschreibung derselben hier übergehe.)

Gimmeldingen,

§. 205. liegt etwa in derselben Höhe wie die Haardt, und bildet in Schnitt und Behandlung nichts interessantes dar; indem die einfache Rahmen-Erziehung wie zu Muschbach, hier ganz beobachtet wird.

§. 206. Der Rebsatz ist hier mehr Rießling, Oestreicher und Albig, seltener Traminer, der dem Gebirge näher hier auch nicht gut gedeihen soll. Der Bereich der Traminer geht daher nur bis etwa eine halbe Stunde vom Gebirge; dort gehen sie ab, und Rießlinge und Sylvaner treten an seine Stelle. Ganz nahe dem Gebirge erscheint der Albig ziemlich häufig.

§. 207. Das ganze Gelände ist ziemlich wellenförmig und hügelich; besonders zieht sich eine Mulde von Gimmeldingen gegen Königsbach in der Richtung nach Osten hin, und bildet eine günstige südliche Lage, die Dinkeläcker genannt. Der größte Theil der Gemarkung aber dacht sich gegen Osten ab, daher wenige eigentlich günstige Lagen vorhanden sind.

§. 208. Die meiste Aufmerksamkeit nimmt hier die Erziehung eines rothen Weines in Anspruch, der vermöge seiner Qualität unter

die Renommirten gehört. Der gewöhnliche Preiß desselben in guten Jahren, à 300 fl. per Fuder, spricht für diese Angabe. Er wird aus einer eigenen Traubenart gewonnen, die man hier Gelbhölzer nennt, (siehe Metzgers Weinbau pag. 60). Die Traube gehört unter die kleineren Sorten, wird sehr süß, und hat weniger adstringirendes als die Burgunder Traube; sie giebt daher einen sehr milden und angenehmen rothen Wein. Da diese Rebsorte die Eigenschaft hat, in manchen Jahren gar keine oder nur wenige Trauben zu geben, so gehört sie nicht zu den vortheilhaften Pflanzungen, weßhalb sie auch allmählich verschwindet, indem die Leute ihre Rechnung nicht dabey finden, und andere zweckmäßigere dafür gepflanzt werden.

Schade ist es allerdings, daß diese Rebsorte so selten Ausbeute giebt, da sie einen sehr guten Wein liefert; es wäre wirklich der Mühe werth, durch verschiedene Schnittmethoden zu untersuchen, ob diese Unfruchtbarkeit der Rebsorte eigenthümlich wäre, oder ob eine sachwidrige Behandlung dieselbe nur herbeyführe. Mir scheint, daß der niedere Schnitt dieser Rebenart nicht zuträglich ist, indem sie sehr stark rankend, und sehr lange Reben treibend ist, deren Gelenke sehr weit von einander sind.

§. 209. Ein eigener Ausdruck bezeichnet hier das anfangende Färben dieser Trauben, nämlich man sagt, sie stecken sich an.

§. 210. Als eine Seltenheit befindet sich hier auch ein Bockwingert, der die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zieht, allein nichts weniger als ein Ideal erscheint. Der Eigenthümer hat wohl nicht berechnet, daß mit einer anderen Schnittmethode auch eine andere Pflanzung verbunden seyn muß. Er hat nämlich, wie hierorts gebräuchlich ist, zwey Reben neben einander gepflanzt, und diesen ohne besondere Regel Stifte von 3 bis 4 Augen angeschnitten. Durch Pflanzen zweier Stöcke neben einander kann sich Keiner kesselförmig bilden, sie werden daher einseitig, neigen sich nämlich zur Seite; ferner geben diese zwey Reben einen so starken Wald, daß die Trauben in der Mitte ersticken müssen.

Solche Mißgriffe, die aus Unkunde entstehen, schaden oft einer

guten Sache mehr, als man sich denkt. Dadurch wird das Vortheilhafte entstellt, in ein nachtheiliges Licht gebracht, und von einer verkehrten Seite beurtheilt, weil diejenigen, welche mit dem richtigen Verfahren unbekannt sind, die Sache so beurtheilen, als müsse sie so — folglich nichts nutz — seyn, was natürlich Mißkredit zur Folge hat.

Königsbach,

§. 211. das sich mit Gimmeldingen und der Haardt in ziemlich gleicher Höhe und Gebirgsnähe befindet, bietet wenig interessantes dar; Rebsatz, Erziehung, Beholzung wie zu Gimmeldingen; der Boden ist ebenfalls sehr verschiedenartig, so daß man ihm keinen allgemeinbezeichnenden Karakter geben kann, daher auch die Produkte sehr verschieden sind.

§. 212. Zwey kleine Grobkalkhügel erheben sich gegen die Rheinebene zu, deren Boden die Rebstöcke besonders gelb macht.

§. 213. Ein sich gegen die Rheinebene ausmündendes Wiesenthal hat hier besonders viele Weidenzucht. Die Weiden bestehen aus zwey Sorten, der großen Hanfweide, oder Geißweide (Salix canabina), welche zu Band für die Latten gebraucht wird, und der gelben Lederweide (Salix vitellina), welche auf Bäumen gezogen, wie früher schon angegeben, zum Binden der Tragreben angewendet wird. (Dieses Wiesenthal soll das beste Heu im ganzen Rheinkreise liefern.)

§. 214. Auffallend ists, wie hier die Weinberge sich so dicht an den Wiesengrund heran ziehen, so daß sie gleichsam mit diesem verschmelzen, ohne daß sie Gefahr laufen sollen, durch Frühlings- und Sommerfröste zu leiden, was an anderen Orten gewiß der Fall wäre.

§. 215. Der bey Gimmeldingen berührte rothe Wein wird auch noch hier gezogen.

§. 216. Besonders stark wird hier eine Trauben-Varietät des Albig gepflanzt, die sehr zerschlitzte Blätter mit spitzen Lappen und

dunkelgrünem Laube hat, und hier Rammler*) oder grüne Albe genannt wird. In guten Jahren soll er sehr fruchtbar seyn, dagegen in der Blüthe sehr empfindlich, so daß er nur ganz kleine Beeren bekommt, wie ich mich selbst davon überzeugte.

§. 217. Die Ursache, warum manche Traubensorten, worunter sich besonders der Albig auszeichnet, so gerne kleine Beeren geben, nebst einigen großen dazwischen, will ich hier erläutern, indem vielleicht mancher Leser bisher dem Grunde davon weniger Aufmerksamkeit schenkte.

Der eigentliche Grund liegt in der individuellen Entwicklungsfähigkeit, und die Ursache oder Veranlassung in der gestörten Blüthe. Bekanntlich hängt jede Fruchtbildung von der Blüthen-Entwicklung und dem Begattungsprozesse ab. Wenn nun zur Blüthezeit Regenwetter, Nebel ꝛc. einfallen, wodurch die Blüthetrauben naß und feucht erhalten werden, so bleibt oft das Käppchen, das die Befruchtungswerkzeuge einschloß, auf der Narbe der kleinen Beere sitzen, so daß entweder die Staubbeutel nicht heraustreten können, oder wenn sie heraustreten, durch das Bedecktseyn der Narbe diese nicht befruchten können. Bleibt dieses Käppchen so lange sitzen, bis die Staubbeutel ihre Befruchtungsfähigkeit verloren haben, so mag dann gutes oder schlechtes Wetter einfallen, die Befruchtungsperiode ist vorübergegangen, und es bleiben dann nur unbefruchtete Beeren, die selten Kerne oder nur halb gebildete leere Hüllen haben. Eine solche unbefruchtete Beere kann nicht ihre vollendete Organisation erhalten, sie bleibt also eine Mißgeburt. Diese Kraft der Staubfäden, die Decke wegzudrücken, ist einer und der anderen Traubensorte mehr oder weniger gegeben, daher bey der Einen mehr Empfindlichkeit in der Blüthe, wie bey der Andern. Daß es wirklich auf individueller Entwicklungsfähigkeit be-

---

*) Rammler heißen auch manche unfruchtbare Rießlingstöcke, die sehr starkes Holz treiben.

ruhe, beweißt auch dieß, daß alte Weinberge*) von Albigreben vielmehr zu diesem Uebelstande geneigt sind, als junge.

Ruppertsberg,

mit einfacher niederer Rahmenerziehung ohne Bogen.

§. 218. Die Etymolgie dieses Namens giebt gar leicht den Begriff, als läge dieser Weinort an einem Berge, was aber keineswegs der Fall ist. Im Gegentheil, der Ort, so wie die ganze Gemarkung, liegen ganz flach, so daß das meiste Weingelände, das eine südliche und südöstliche Neigung hat, nur einige Grade Abdachung zeigt.

§. 219. Eine einzige Erhöhung, – denn es ist weder Hügel noch Berg da, – erhebt sich dicht hinter dem Orte, und wird die hohe Burg genannt, was auch eine der vorzüglichsten Weinlagen ist; die übrigen guten Weinlagen, wie Geißbühel und Goldschmitt, liegen dagegen fast ganz flach, mit südlicher Neigung. Mehrere Ausmärker, die sich in neuerer Zeit hier ankauften, verwenden ungeheure Summen, um durch Mauern und Auffüllung auf der nördlichen Seite nur eine Abdachung von 5 bis 6 Graden hervorzubringen.

§. 220. Der Boden hat fast denselben Karakter wie Edenkoben, Sandsteingerölle mit Ueberlagerung von Baugrund; allein mit dem Unterschiede, daß dort ein Thonmergelgrund, und hier ein leichter sandiger Boden, wahrscheinlich als Produkt des nahen Gebirges, in schwacher oft nur in ein Fuß mächtiger Auflagerung vorkommt.

§. 221. Das Unterlager ist dagegen Sandsteingerölle von verschiedener Größe, das wenig Zwischengrund hat, und mit etwas

---

*) An der oberen Bergstraße hat man die Meinung, durch das Alter würden sich die Alben ausarten, und zu Spitzalben auch Grobalben werden, welches diesen abnormen Zustand bezeichnet.

ziegelrothem thonigen Sandmergel so fest verbunden und gleichsam verkittet ist, daß fast kein Wasser durchdringen kann. Dieß Lager von Kieß, das 2 bis 3 Fuß mächtig ist, kann nur durch Anstrengung durchbrochen werden, wozu ein zehn Pfund schwerer Pickel, der auf einer Seite spitz und auf der anderen etwa vier Finger breit ist, und 2 fl. kostet (s. Fig. 27. a u. b) angewendet wird. Unter diesem dichten Kießlager erscheint gewöhnlich etwas Letten und Sand, welche tiefer wieder mit Kieß und Steinen abwechseln bis zu einer Tiefe von 80 Fuß, wo endlich ein weißer Sand zum Vorschein kommt, aus dem die Quellen zu den Brunnen hervortreten, wie zu Muschbach.

§. 222. Das Rotten der Weinberge geschah bisher nicht tief, 1½ bis 2 Fuß war das übliche. Man gieng gewöhnlich nicht tiefer ein, als der schon bezeichnete feste Kießboden zuließ; daher auch die Dauer der Weinberge nur etwa dreyßig Jahre ist. Schon nach dem zwanzigsten Jahre, oft noch früher, treiben sie schwaches Holz, und werden am Ende unfruchtbar. Nach dieser Zeit müssen sie ausgehauen und mit Klee bepflanzt werden, um wieder tragbar werden zu können.

§. 223. In neuerer Zeit haben aber vermögliche Leute und reiche Gutsbesitzer aus der Neustadt und Wachenheim angefangen tiefer zu rotten, und den Turnus der Kleepflanzung zu umgehen, wodurch nun ein herrliches kräftiges Wachsthum hervorgebracht wird. Diese kaufen gewöhnlich mehrere kleine Weinfelder zusammen, lassen sie aushauen, und sogleich anfangen zu rotten, wobey besonders das Höherlegen auf der nördlichen Seite beobachtet wird. Gewöhnlich werden 6 Fuß breite Gräben angelegt, und diese 5 bis 6 Fuß tief ausgehoben, so daß der alte ausgebeutete Grund in die Tiefe versenkt, und der neue, den noch nie eine Wurzel erreichte, auf die Oberfläche gebracht wird. Es wird nämlich immer lagenweise von ein Fuß Dicke der Boden abgehoben, und in den nächsten Graben geworfen, und so gehalten, daß der oberste Grund im Graben der unterste, und der Unterste dann der Oberste wird. Findet sich ein Gang guter brauchbarer Erde in solcher Tiefe, so wird auch wohl noch tiefer gegraben

diese Erde herausgeworfen, und das Loch mit Steinen ausgefüllt, die man in Menge in der Nähe haben kann, denn früher hat man beym Rotten alle Steine sorgfältig ausgelesen, und am Ende der Weinberge in großen langen Haufen aufgeschüttet, so daß man jetzt noch tausende von Wägen wegführen kann, die den kostbarsten Boden bedecken.

In neuerer Zeit wurden jedoch schon sehr viele weggebracht und zum Ausgleichen und Erhöhen vieler jungen Weinberge in die Tiefe versenkt, um da in Frieden zu ruhen; jetzt scheinen sie nicht mehr der ewigen Ruhe hingegeben zu seyn. Solche Anlagen kosten aber auch bedeutendes Geld, so daß ein Morgen à 100 Ruthen je nach Beschaffenheit 400 bis 500 fl. zu Rotten kostet.

Das gewöhnliche seichte Rotten geschieht gewöhnlich im Frühjahre, da man mit dem leicht zu bearbeitenden Boden bald fertig ist. Das eben angeführte tiefere Rotten geschieht aber im Sommer und gegen das Spätjahr, theils, damit der Boden sich ordentlich setze, indem die hohlen Stellen sich schließen und die Wurzeln sich fassen können (auch drücken sich in solchem gesetzten Boden die Reben nicht in die Höhe); theils, weil in dieser Jahreszeit die Arbeiter länger und mehr arbeiten können, was im Frühjahr der Fall nicht ist; theils reicht auch die Zeit nicht hin, ein Stück Weinberg von 40 — 50 Ruthen aus solcher Tiefe im Frühjahr zu rotten, und oft noch eine Mauer auf der nördlichen Seite aufzuführen.

Solche tief gerottete Weinberge werden während dem Rotten auf der Oberfläche sehr uneben, daher sie erst zuletzt ausgeebnet werden, was durch Wegtragen der Erde in Körben geschieht.

Diese ausgehobene Erde ist oft so ziegelroth, daß ein solches Feld in der Ferne einem gebrannten Ziegel ähnlich sieht.

Dieser rothe Boden liefert aber nicht allein hier, sondern allenthalben den besten Wein. So z. B. in Gimmeldingen und Königsbach wird besonders solcher rother Boden gegraben, und in die Weinberge gebracht; er soll den Wein merklich verbessern.

§. 224. Das Setzen der Reben bey Anlegung eines Weinbergs geschieht Ende April oder Anfangs Mai, und zwar mit Wurzelreben; nur arme Leute setzen mit Blindreben.

§. 225. Ein sehr unterrichteter Weinbergs-Aufseher, dem ich einen Theil dieser Notizen verdanke, machte mich mit einer Methode bekannt, die er immer anwende, und die mir sehr praktisch zu seyn scheint, denn ich habe sie dieß Jahr selbst mit dem besten Erfolg durch Zufall angewandt, ohne die Behandlung im voraus als empfehlenswerth gekannt zu haben. Man soll nämlich die Wurzelreben im März oder April gerade so zuschneiden, als wenn man sie setzen wollte, nämlich die Wurzeln auf ein Zoll einkürzen, und das obere Rüthchen bis auf das letzte Aug abschneiden. Die so zugeschnittenen Reben werden in Bündel von 50 Stück gebunden, und an einem schattigen Orte, wo die Vegetation zurückgehalten bleibt, in die Erde gegraben oder in einen Keller gebracht, und mit Sand bedeckt. Erst im Mai, und wenn es nasses Wetter ist, Anfangs Juni, überhaupt wenn der Boden recht trocken ist, werden sie gesetzt. Nach dieser Methode soll man vorzüglich schöne junge Rebanlagen bekommen, die man hier, so wie am ganzen Rheinstrom, Ein Rott heißt.

§. 226. Die Vorbereitung des Blindholzes, wovon hier das Hundert 7 bis 8 kr. kostet, zu Wurzelreben, die je nach Jahrgang von 30 kr. bis zu 2 fl. verkauft werden, ist dieselbe wie zu Muschbach. Die Reben werden 18 bis 20 Zoll lang dicht am oberen Auge abgeschnitten, unten etwas altes Holz, der sogenannte Bart daran gelassen, dann gebärbelt und hernach in den Boden gelegt. Wenn sie gut gewachsen sind, so werden sie Anfangs September mit dem Weinbergsmesser (Sesel genannt), oder mit einer Sichel bis auf 6 Zolle abgeschnitten, wodurch sie stärker im Boden werden sollen. Diesem Glauben kann ich jedoch nicht meinen Beifall schenken, indem er meinen Begriffen über das Pflanzen-Wachsthum entgegen ist. Warum sollen die Wurzeln stärker werden? Ich möchte gerade das Gegentheil behaupten, denn wir müssen anneh-

men, daß die Wurzelbildung eine sekundäre Wirkung der oberen Zweigbildung ist, und sobald diese unterbrochen wird, muß nothwendigerweise in der sekundären Entwicklung ebenfalls ein Stillstand eintreten. Zum Beweise dieser Ansicht will ich hier anführen, daß ich den Fall schon mehreremal hatte, daß, wenn nur durch Zufall an einem jungen Stocke die kräftigste Rebe abgebrochen wurde, der Stock nie mehr diese kräftige Entwicklung zeigte wie beym ersten Triebe, was doch gewiß hätte geschehen müssen, wenn dadurch im Boden der Stock oder die Wurzeln kräftiger worden wären.

§. 227. Das Bepflanzen eines Rebfeldes geschieht, wie zu Muschbach angegeben ist. Zwey Reben werden eingelegt, welche Schenkel genannt werden, und diese bilden einen Stock.

§. 228. Gewöhnlich wird ein vierzeiliger Schemel angelegt, welches ich durch (Fig. 28) anschaulich machen will. Die Reben werden nämlich auf 3 Fuß ins Quadrat gepflanzt. Zwey Reihen werden immer mit ihren Wurzeln gegen einander gelegt, so daß die mittlere Gasse, welche der Rückgang heißt, frei bleibt.

Dieser Rückgang wird nie gedüngt, sondern nur die Gänge wo die Wurzeln gegen einander liegen. Auf den Seiten dieser Gänge ist die Furche-(Forch genannt), welche 4 Fuß, manchmal 4½ Fuß breit ist, und größtentheils die Gränze des Rebfeldes gegen den Nachbar bildet, d. h. die Hälfte dieser Furche gehört dem Nachbar.

In neuerer Zeit, wo mit schon berührtem Aufwande größere Weinfelder angelegt werden, wird keine Schemel-Eintheilung mehr beobachtet, sondern alle Gassen werden gleich breit angelegt. Ueberhaupt findet man von hier bis Türkheim ein merkliches stufenweises Fortschreiten in der Weinkultur, und es leuchtet überall sowohl hinreichende Intelligenz, als hinreichende Masse von Geldmitteln hervor.

§. 229. Beym Setzen der Reben werden dieselben in eine Grube gelegt, die im Gange von einem Stocke zum andern ein Fuß tief gemacht werden; in diese Grube werden nun wie zu Musch-

bach vier Reben geschränkt gegen einander gelegt, mit etwas Rasenerde oder Gassenkehrigt umgeben, mit dem Fuße fest angetreten, und darauf mit der ausgehobenen Erde bedeckt.

§. 230. Zu ein Viertel à 25 Ruthen kommen 600 Stöcke, also 1200 Reben.

§. 231. Da hier die Nebenbenutzungen der Weinberge, besonders der jungen, fast ganz unterbleiben, so wird nach dem Pflanzen alles dem freien Wachsthum überlassen.

§. 232. Das künftige Jahr, also im zweyten Frühlinge, werden die jungen Triebe bis auf ein Auge abgeworfen. Im Sommer werden die grünen Lotten höchstens etwas eingekürzt (gegippelt).

§. 233. Im dritten Frühjahre wird an jeder Rebe ein Zapfen von zwey Augen angeschnitten, so daß jeder Stock, aus zwey Reben bestehend, zwey Zapfen hat. Alles übrige wird weggeschnitten.

§. 234. Im vierten Frühjahre wird der kräftigsten Rebe zwey Ruthen von anderhalb Fuß Länge, und der Schwächeren, eine Ruthe und ein Zapfen von zwey Augen angeschnitten (siehe die Zeichnung Figur 29) und fächerförmig an die Latte mit Weiden angebunden.

§. 235. Im fünften Frühjahre wird von jeder vorjährigen Ruthe die kräftigste neue Ruthe bis zur Latte herauf angeschnitten, und unter dieser Weinruthe ein Zapfen von zwey Augen gehalten, damit man im nächsten Frühjahre die jetzige abschneiden, und aus dem tiefer stehenden Zapfen eine Weinruthe gewinnen kann. Auf diese Art bilden sich kurze 6 bis 8 Zoll hohe Schenkel, auf welchen jedes Jahr die Tragreben angeschnitten werden (siehe Fig. 30); sollte später ein Stock absterben, so wird er gewöhnlich durch einen kräftigen Wurzelstock nachgebessert, indem durch das Verlegen und Ablegen die Traminer sich gerne ausarten und weiß werden.

§. 236. Dieser Schnitt wird nur bey den Franken (Sylvaner) und Traminern, welch letztere der vorherrschende Satz auf der Ge-

markung ist, angewendet. Bey Albig, Ruland, Malvasier, Gutedel (und etwas Orleans), welche näher dem Gebirge zu, besonders gegen Königsbach hin, theils gemengt, theils in einzelnen separaten Anlagen gepflanzt werden, wird ganz die Muschbacher Behandlung beobachtet. Nämlich bey ersteren werden die Tragreben unter dem Balken gehalten, bey Letzteren werden sie in kleinen Bogen zur Hälfte auf die Balken gelegt.

§. 237. In früherer Zeit, wo besonders mehr Ruländer hier gepflanzt wurden, war die Beholzung höher, und es wurden allenthalben Bögen auf die Latten gelegt.

§. 238. Die Sommerbehandlung ist folgende: Noch vor dem Blühen, aber auch während dem Blühen, werden die nicht tragbaren, und fürs künftige Jahr unnöthigen Triebe weggebrochen. Gegen Jakobi (den 25. Juli) werden die auf dem Boden liegenden Reben aufgebunden, ohne abgeschnitten zu werden.

§. 239. Zu Ende August und Anfangs September wird Laub geschnitten, das heißt, die jungen Triebe werden bis auf 2 bis 3 Fuß Länge abgeschnitten, welches, wie zu Edenkoben angegeben worden, als Viehfutter benutzt wird. (Die Weingärtner haben ein Sprüchwort, das als Reime sich sehr wenig reimt, es heißt nämlich Johannis Enthaupt (den 29. August) schneidt man das Laub. Die eigentliche d. h. natürliche Zeit ist die, wenn die Trauben anfangen weich zu werden; der Kalendertag bleibt eine unsichere Angabe, indem nach Jahrgängen oft vierzehn Täge früher oder später das Reifwerden eintritt.

§. 240. Es ist doch wunderbar, wie oft Ansichten und Gebräuche an manchen Orten und Gegenden feste Wurzel fassen, während in anderen Orten oft gerade das Gegentheil geschieht, und jeder Theil glaubt die richtigste Ansicht zu verfolgen. So verhält es sich gerade bey dem Ausbrechen während dem Blühen. Ich kenne Gegenden, wo man es einem Rebmanne für das größte Vergehen anrechnen würde, wenn er während dem Blühen an einem Stocke etwas arbeitete, wäh-

rend hier darauf keine Rücksicht genommen wird. Der Rebmann, der vor dem Blühen nicht fertig geworden, arbeitet mit derselben Sorglosigkeit während dem Blühen an seinen Reben, wie vor dem Blühen. Warum werden solche Gebräuche nicht genauer geprüft, um richtige Begriffe über dieß oder jenes zu bekommen. Dieß ewige Nachbeten und Nachmachen nach Anderen ist der Grund des häßlichen Schlendrians und die Ursache, daß selbst die augenfälligsten Mißbräuche sich so fest und so lange erhalten. Allerdings will der Weinbau die Erfahrung als Führerin zur Seite haben, aber man soll auch nicht versäumen, in Berichtigung des Gebräuchlichen durch Prüfungen vorzuschreiten, damit man dem allgemeinen Culturgange nachkommt.

§. 242. Es ist wirklich auffallend, wenn man verschiedene Gegenden bereißt, und sieht, wie oft ein Nachbar-Ort gegen den anderen in der Rebkultur zurück steht, während es fast täglich das Bessere vor Augen hat, und wie sogar manche Gegend um ein halbes Jahrhundert zurück steht, wenn gleich diese oft genug Gelegenheit hatte, bey jenen das Bessere zu sehen; aber da ist der leidige Begriff: „dieß thut in unserem Boden nicht gut" so fest eingewurzelt, daß alle Versuche für unnöthig gehalten werden, die eine Verbeßerung bezwecken. Der Begriff der Unverbesserlichkeit ist somit ganz fixirt und auch stabil geworden.

§. 243. Daß man in der Weinkultur, wie in jedem Agriculturzweige, voranschreiten kann, dazu giebt uns der hiesige Rebbau den sprechendsten Beleg. Noch vor einem halben Jahrhundert wurden größtentheils Albig u. dgl. gepflanzt; jetzt werden blos Traminer gesetzt, die wieder anders behandelt werden, als sie vor 25–30 Jahren behandelt wurden. Früher wurden den Stöcken Bögen angeschnitten und die Beholzung war höher vom Boden entfernt. Jetzt werden keine Bögen mehr angeschnitten, und die Latten dem Boden so nahe wie möglich gebracht. Früher wurde nur seicht $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß tief gerottet, alle Steine sorgfältig ausgelesen, und auf die Seite gebracht, jetzt rottet man 4 bis 6 Fuß tief, und wirft keine Steine

BAYERISCHE STAATS- BIBLIOTHEK MÜNCHEN

mehr heraus, sondern man bringt sie absichtlich in die Tiefe des Grabens, damit die Wurzeln sich desto besser um sie herumziehen können. Das Interessanteste dabey ist noch, daß man jetzt die früheren Auswürflinge sorgfältig auffaßt, und sie benutzt, die Richtung der Weinberge zu verbessern und den Boden zu erhöhen, indem man gute Erdlagen ausgräbt, und die Steine in die Tiefe wirft. Früher hat man kein Augenmerk auf das Planiren der Weinberge gerichtet, und auf die Abdachungsgrade gar keinen Werth gelegt. Jetzt werden die Vertiefungen durch Ausfüllen mit Steinen herausgehoben, und um nur einige Grade Abdachung zu gewinnen, außerordentliche Summen verwendet. Man muß aber auch nur einmal das Wachsthum einer solchen Anlage sehen, dann wird man staunen, welche Verschiedenheit in der Vegetationskraft zwischen altem ausgedientem Boden, und zwischen solchem neuen Boden statt findet während; jene trotz aller künstlichen Hülfsmittel nur Schwächlinge produzieren, so scheint hier eine neue Kraft, eine Urkraft zu wirken, die der Vegetation so äußerst günstig ist.

Hiezu einige Belege. Herr Wolf aus der Neustadt hat einen Weinberg mit reinem Traminer-Satze von 150 Ruthen angelegt, und um ihm eine Abdachung von 6 Graden zu geben, hat derselbe auf der Nordseite eine 10 Fuß hohe Mauer aufführen lassen. Zur Ausfüllung bis zu dieser Höhe hat er einige Aecker gekauft, davon die Erde abgehoben und dorthin führen lassen; auf der südlichen Seite hat er Grund abnehmen, und auf die nördliche bringen lassen. Die ganze Anlage soll 7000 fl. gekostet haben.

Auch Herr Wolf aus Wachenheim hat ebenfalls einen Weinberg von 100 Ruthen auf ganz flacher horizontaler Lage angelegt.

Dadurch, daß er gegen Norden das Feld um drey Fuß erhöhte, und gegen Süden dasselbe um zwey Fuß vertiefte, brachte er eine rein südliche Lage mit fünf Grad Abdachung hervor. Der Boden ist vortrefflich planirt, und mit Traminern angelegt. Er wurde sieben Fuß tief gerottet, indem ein Lager (eine Bank) von drey Fuß Steingerölle, das

so fest wie eine Breccie war, durchbrochen werden mußte, um guten sandigen Thonboden zu gewinnen.

§. 244. Diese mit vielem Kostenaufwande und mit vieler Einsicht geschaffenen Anlagen sind ein Bild der bis jetzt möglichst erreichten Vervollkommnung. Wer bürgt uns aber dafür, ob in 25 bis 50 Jahren diese Behandlung nicht abermals durch eine bessere in Schatten gestellt werde. Denn ich bin rein überzeugt, daß man damals den höchst möglichen Vervollkommnungs-Grad erreicht zu haben glaubte, als man die Albig abschaffte, und einen niederen Schnitt einführte. Dieß Bild der Vergangenheit soll uns lehren, daß wir das Streben nach Vorschreiten nicht in uns ersterben lassen sollen.

§. 245. Bei dieser Gelegenheit kann ich nicht umhin, in Bezug auf das beliebte Motto: »dieß thut in unserm Boden nicht gut« noch ein Beispiel anzuführen, wie oft die Befangenheit der Ideen die Leute im Bessermachen zurück hält. Ich unterhielt mich nämlich an einem anderen Orte mit einem sonst sehr vernünftigen wohlhabenden Weinbergsmann über den Bockschnitt, und empfahl ihm ebenfalls diese Schnittmethode, worauf er mir erwiederte, dieß möge da und dort wohl anwendbar seyn, aber auf ihrer Gemarkung ließe sich dieß nicht ausführen, ihr Boden seye dazu nicht geeignet. (NB. es war eine Stunde von der eigentlichen Heimath des Bockschnittes.)

Während nun die Unterhaltung über den Weinbau fortgesetzt wurde, erzählte mir derselbe unter andern, wie er sich noch sehr wohl erinnere, daß bei den Zeiten seines Vaters (er war nämlich schon selbst ein 60ger) die Reben zwey Fuß höher gezogen wurden, man habe aber nachher gefunden, daß der Wein besser würde, wenn man sie niederer am Boden hielte, und so seye man denn allmählig bis auf den jetzigen niederen Schnitt herabgekommen. Dieß Geständniß gab mir Gelegenheit, ihn darauf aufmerksam zu machen, wie hierdurch seine eigene jetzige Ansicht widerlegt würde, indem man damals gewiß auch geglaubt hätte, der Boden vertrage den jetzigen niederen Schnitt nicht, sonst hätte man die kostspielige Beholzung nicht angewendet; denn wohl wird der Boden noch derselbe seyn, wie vor 50 Jahren.

§. 246. Die Beholzung so wie die Kostenberechnung desselben ist ganz so, wie von Muschbach schon umständlich angegeben wurde; sie wird so nieder wie möglich gehalten, so daß die Latten nur 1½ Fuß von der Bodenfläche entfernt sind.

§. 247. Der Verkaufspreis von 25 Ruthen in guter Lage von ordinären Weinfeldern ist 200—300 fl.

§. 248. Die Ergiebigkeit derselben ist eben nicht sonderlich, denn man rechnet auf einen Morgen à 100 Ruthen nur ein Fuder Wein.

§. 249. Die Traubenquetschung geschieht auf dieselbe Art und mit denselben Instrumenten, wie von Edenkoben angegeben worden ist. Diejenigen, welche mehr Aufmerksamkeit auf ihr Produkt verwenden, lassen die Trauben abbeeren (abroppen) und sobald wie möglich pressen, weil durch das längere Stehen der Wein leicht hochfärbig wird.

§. 250. Das Pressen geschieht in den gewöhnlichen hölzernen Schraubenkeltern. In neuerer Zeit werden aber viel eiserne Keltern gebraucht, welche schneller pressen, und einen ungeheuern Druck ausüben, von welchen in den späteren Heften eine Zeichnung gegeben wird, was der Raum dieses Heftes nicht erlaubte.

Bey dem Keltern wird hier besonders darauf gesehen, den ersten Druck zu separiren, und den zweyten nicht zum ersten zu bringen, um den Wein recht zart und leichtfarbig zu erhalten.

Es ist auch wirklich was ganz köstliches um einen solchen kaum vergohrnen Traminerwein. Während der andere Wein in diesem (federweißen) Zustande herb, bitter und unfreundlich schmeckt, so erscheint dieser wie eine süße weinigte Milch, der jede Säure fremd ist. Ich hatte Gelegenheit in Ruppertsberg im Jahre 1822 solche Proben zu kosten, sie waren ein köstliches Getränk.

§. 251. Das Vergähren des Mostes in den Fässern geschieht bey blos verkehrt aufgesetzten Spunten. Die Röhrenvergährung wird seltener angewendet.

§. 252. Der Bodenbau wird hier schon mit mehr Sorgfalt behandelt, wie bey den oberen Weinorten, und man ist schon mehr darauf bedacht, das Unkraut zu vertilgen, wie an jenen Orten. Während jene des Jahrs nur zwey, höchstens dreymal den Boden graben, wird hier derselbe fünfmal mit der Haue behandelt, um das Unkraut nicht aufkommen zu lassen, das in Kreuzkraut (senocio vulg.), Disteln Wintergrün (Mercurialis annua), Brennesseln, (Urtica dioica), (wahrscheinlich durch Gassenkehrigt dahin gebracht), Erdrauch (Fumaria off.), und der kleinen Ringelblume (Calendula arvensis) besteht.

§. 253. Gewöhnlich wird Mitte May gehackt, übrigens gehen die Arbeiten nach folgender Ordnung; erstens: Orthaufputzen und zugezogen; zweytens: gehackt; drittens: zugezogen; viertens: gerührt; fünftens: zugezogen.

§. 254. Die Instrumente sind wie die zu Edenkoben angegebenen.

§. 255. Diese öftere Bodenbearbeitung ist ein Gegenstand, der an so vielen Orten vernachlässigt wird. Nicht genug, daß dadurch das Unkraut vertilgt wird, das seine Nahrungstheile aus dem Boden nimmt; durch das Reinhalten des Bodens wird derselbe auch den einfallenden Strahlen der Sonne zugänglicher gemacht, folglich die Zeitigung befördert. Durch das öftere Auflockern des Bodens wird die Fruchtbarkeit desselben sehr befördert, indem die Atmosphärilien besser darauf hinwirken können, die befruchtenden Theile zu bilden. (Diesen wichtigen Gegenstand werde ich später ausführlicher behandeln.)

§. 256. Das Düngen geschieht in der Regel alle drei Jahre, Vermöglichere düngen auch wohl alle zwei Jahre. Es geschieht in langen ¾ Fuß tief ausgehobenen Gräben, in derselben Ordnung wie zu Edenkoben und Muschbach angegeben worden ist.

Der gewöhnliche Dünger ist Rindviehmist. Der größte Theil des Streumaterials für das Rindvieh ist Forlenspitzen, von pinus sylv., welche aus dem nahe gelegenen Gebirge geholt werden. (Wenn

diese noch grün abgeschnitten und aus dem Walde geholt werden, so sollen sie einen Dünger geben, der dem besten Strohmiste gleich steht.)

Hier wird sehr viel Dünger für den Kauf bereitet, wozu alles sorgfältig benutzt wird. Es ist eine Erwerbsquelle der ärmern Klasse, die denselben an die vermöglichern Weinbergs-Eigenthümer, besonders aber an die Ausmärker, um den Preis von 1 fl. 12 kr. per Karch oder Pferdslast verkaufen. Das Spätjahr-Düngen wird hier auch besonders geliebt.

§. 257. Junge Weinberge werden in der Regel noch dasselbe Spätjahr, wo sie gesetzt wurden, gedüngt, was im dritten Jahre wiederholt wird. Ob dieser Turnus bey so tief gerotteten Böden nöhig sey, möchte ich doch bezweifeln!

§. 258. Die Baukosten eines Morgen Weinbergs à 100 Ruthen betragen für das ganze Jahr 11 fl., darunter ist begriffen: das Schneiden, Kammerten (d. h. Latten und Stiffel in Ordnung zu bringen) und die schon angegebenen Bodenbearbeitungen. Das Ausbrechen wird aber besonders bezahlt, damit es nicht übereilt werde. Das Laubschneiden wird fürs Futter gethan.

§. 259. An Taglohn hat gewöhnlich der Mann 24 kr. nebst zwey Schoppen Wein — aber ohne Kost.

§. 260. Wenn man den Fuß des Gebirges von der Haardt an bis nach Ruppertsberg begeht, so ist es wirklich bemerkenswerth, wie die Entwicklung der unmittelbar an die Gebirgswand anstoßenden Weinberge gegen nur eine Viertel-Stunde davon entfernte zurück ist; auch ist der Boden gewöhnlich mehr thonigt, quellenreich und daher naßkalt, was viele gelbe Stöcke andeuten (siehe §. 106). Dagegen haben die vom Gebirge entfernter und flach liegenden Weinberge, besonders gegen Ruppertsberg hin, das fast eine Viertel-Stunde vom Gebirge entfernt liegt, den Nachtheil, daß die Stöcke nach 20 — 25 Jahren gerne untragbar werden, und nur schwaches Holz treiben.

Die Ursache zu beyden Mißverhältnissen mag folgende seyn.

Erstens: Die Berge als natürliche Wasserbehälter, die als sehr hygroscopisch Nebel und Regen aufnehmen, setzen besonders in

nassen Jahrgängen ihr Wasser gegen die Thalebenen ab, und erreichen zuerst die anstoßenden Weinberge, wodurch unverhältnißmäßige Kälte im Boden entsteht, die auf die Entwicklung nachtheilig einwirkt, daher die verspätete Reife.

Zweitens: Da sich hier bey einer außerordentlichen Flächenausdehnung, die eine kaum merkliche Neigung gegen Süden zeigt, ein bedeutendes Unterlager von Sandsteingerölle verschiedener Größe befindet, welches durch das schon angegebene Bindungsmittel aus eisenschüßigem Thone eine dem Wasser fast unzugängliche Masse bildet, die nur durch Gewalt durchbrochen werden kann, so durchsetzen die Tagwasser, — Regen und Schnee — diese so fest gebundene Masse nur sehr schwer, und das Wasser hält sich zu lange in dem oberen Baugrunde, ohne abfließen zu können. Die Rebwurzeln, die nicht weiter eindringen können, bleiben in diesem nassen Bereiche oft zu lange, sterben dadurch allmählich ab, besonders wenn sie einmal aus der jugendlichen Zeit getreten sind, und bringen dadurch einen Stillstand in die obere Vegetation. Der Rebstock bringt endlich nur schwache Triebe, tritt in einen alternden Zustand, und wird zuletzt so hinfällig, daß er fast untragbar wird.

§. 261. Indessen scheint auch hier eine gewisse Erschöpfung des Bodens statt zu finden, der bereits seit mehreren Jahrhunderten zu demselben Zwecke benutzt wurde (siehe §. 174). In Folge dieser Ueberzeugung wird auch in neuerer Zeit dieser erschöpfte Boden durch tieferes Rotten in die Tiefe versenkt, so daß ihn die Wurzeln kaum mehr erreichen, dagegen neuer Boden aus der Tiefe mit neuer Produktionsfähigkeit in den Bereich der Rebenbewurzlung etwa 3 Fuß stark auf die Oberfläche mit dem besten Erfolge gebracht.

Es ist auch wirklich auffallend wie dieser neue Boden den Rebenwuchs so kräftig fördert, während der alte Boden, selbst durch Dungmittel und alle künstliche Unterstützung, schwache Produktionsfähigkeit zeigt.*)

*) Hörter in seiner neuesten Schrift „die besten Setzreben" pag. 82 erklärt mit vieler Eloquenz die Wirkung des geruheten Bodens

§. 262. Da aber diese Bearbeitung sehr kostspielig und für den Minderbegüterten fast unerschwinglich ist, so werden die Weinberge noch lange in diesem schwächlichen Zustande bleiben, und die Verkaufspreise werden eben so lange in einem gegen die Güte des Productes zu niederen Preise stehen. Diese Verhältnisse benutzen in neuerer Zeit mehrere nah wohnende reiche Partikuliers; sie kaufen mehrere solcher abgehenden Weinberge um geringe Preise zusammen, und legen sie mit großem Kostenaufwande, nach der früher angegebenen Methode an, wodurch sich allmählich die herrlichsten Weingüter bilden, die so vortheilhaft mit Traminer angelegt, gewiß kräftige, über ein halbes Jahrhundert dauernde Weinberge geben werden.

§. 263. Daß Ruppertsberg einer der ausgezeichnetsten Weinorte am Haardtgebirge ist, wird wohl allgemein bekannt seyn; eben so daß er in Bezug auf den Traminerbau wohl die erste Stelle einnehmen wird. Ob hier eine besondere climatische Vergünstigung die Vorzüglichkeit des hiesigen Geländes bedinge, oder ob der Boden nebst der guten Bearbeitung der Grund davon seyn, wird wohl schwer zu bestimmen seyn. Thatsache ist es, und ich habe mich selbst überzeugt, daß hier — (so wie auf dem ganzen Striche bis Ungstein und Kahlstadt) — die Zeitigung der Trauben schon bedeutend vorgerückt ist, während in Edenkoben die Trauben erst anfangen weich zu werden, und wenn zu Neustadt, Haardt und Muschbach nur einige Beere erst genießbar sind, findet man schon hier ganze reife Trauben, und ganz gefärbte Ruländer, was ich in den nur einige Täge vorher begangenen Orten nur selten fand.

---

dahin, daß sich durch die Länge der Zeit Humus ansammle, der dem Lebensprozeß neue Reize gäbe ꝛc. Er hat diese Ansicht recht schön und wissenschaftlich durchgeführt, allein nun möchte ich ihn doch auch fragen, was die außerordentliche Fruchtbarkeit der aus einer Tiefe von 5—6 Fuß ausgehobenen Erde und Steingerölle, wohin noch nie ein atom von Humus kam, bedinge? da nach seiner Angabe eine von Humus befreite Erde erschöpft und unfruchtbar ist. Ich werde später suchen darzuthun, daß der von so vielen gepriesene Humus-Effekt größtentheils ein Phantom sey.

§. 264. Bemerklich wurde mir gemacht, daß sich hier der Ruländertraube sehr gerne in den kleinen schwarzen Burgunder verwandle, und die Neigung zu dieser Verwandlung bey einem anfangenden Stocke mit jedem Jahre zunehme, so daß erst nur einzelne Beere schwarz würden, in den kommenden Jahren viele halbe Trauben, und später ganz schwarze Trauben zum Vorschein kämen, wovon ich mich persönlich auch überzeugt habe. Schon voriges Jahr kam eine solche Metamorphose in meine Hand. Ich erhielt nämlich eine Ruländertraube, die gerade zur Hälfte schwarz — also Burgunder, und zur Hälfte Kupferfarben, also Ruländer war. Das auffallendste aber war dabey, daß die Traube so in zwey Farben getheilt war, daß mehrere Beere, die in das schwarze Theil herübergewachsen waren, zur Hälfte schwarz und zur Hälfte röthlich waren, und dieß in solch bezeichnenden Conturen, daß man fast glauben mußte, die Beere seyen so bemalt. Es war durchaus kein Uebergang bemerklich, keine Farbe floß in die andere, sondern es war eine grelle Farbenabstufung. Es war wirklich ein wunderliches Spiel der Natur. Wäre die eine Beere schwarz, die andere röthlich gewesen, so hätte man sich die Sache so erklären können, daß in der einen Beere sich eine veränderte Organisation gegen die andere gebildet hätte; da aber die Beeren halb schwarz und halb weiß waren, und gerade in der Linie, wo die andern schwarzen lagen, so bleibt mir die Sache unerklärlich; der Zeichnung nach sollte man denken, die Farbenabstufung sey durch äußere Einflüsse hervorgerufen worden, allein dieß kann eben so wenig der Fall seyn, denn äußere Einflüsse können doch das Innere nicht färben. Um zu finden, ob jede Beere wieder ihre eigene Art hervorbringe, habe ich die Kerne der verschiedenen Beeren gesammelt, und im Frühjahre in zwey Töpfe gesäet, allein keiner der Kerne ging auf. Nach meiner Ueberzeugung ist der Ruländer ursprünglich eine Ausartung des Burgunders, und wenn er schwarz wird, so ist dieß ein Rückgang zur Urform. Man könnte freilich auch das Umgekehrte behaupten und sagen: der Burgunder seye eine Ausartung des Ruländers. Allein die Geschichte mit dem sogenannten Ahrbleicher giebt es uns deutlich, daß der Burgun=

der zum Ausarten sehr geneigt seye. Ich sah auch schon mehrere Burgunderweinberge, deren Rebsatz unmittelbar aus Burgund kam, und wobey immer Ruländer zum Vorschein kamen.

§. 265. Die eben berührte Geschichte des Ahrbleichers*), die ich aus dem Munde eines dort wohnenden Gutsbesitzers vernahm, soll folgende seyn:

„Vor etwa achtzig Jahren wurde ein dortiger Pfarrer von ei„nem Verwandten aus Burgund besucht. Bey längerem Aufenthalte „erfuhr derselbe, daß die hier gezogene weiße Trauben-Gattung (Elb„ling) nicht jedes Jahr reife, sondern nur in einigen Kesselvertiefungen „der Ahr gedeihe, welche die höchst rauhe uud unfruchtbare Eifel durch„schneidet. Der Fremde calculirte nun, daß wenn man in Bur„gund im September lese, man hier doch auch im Oktober werde „lesen können; er ließ daher eine Parthie Reben aus Burgund „kommen, und pflanzte sie im Pfarrgute daselbst an. Der reiche Er„trag und die gute Qualität kamen bald in solchen Ruf, daß all„mählich die weißen Reben ganz vertilgt, und rothe dagegen angelegt „wurden, woraus nun der berühmte Ahrbleicher gewonnen wird.

„Durch die Verpflanzung in ein anderes Clima und Boden scheint „der Burgunder ebenfalls wie beym Ruländer eine Entartung erlitten „zu haben, denn er liefert einen zwar guten aber nur blaßrothen „Wein, daher er Bleicher genannt wird. Die Erziehung soll an „ganz niederen 4 Fuß hohen Pfählchen geschehen."

§. 266. Eine ähnliche Neigung zum Ausarten hat der Traminer, indem er im Alter gerne in den weißen Traminer übergeht, und dann nicht mehr so tragbar ist. Es scheint also, daß der weiße Traminer ebenfalls die Urform ist, in die er unter gewissen Verhältnissen und Veranlassungen zurückgeführt wird (siehe Metzgers Weinbau pag. 115).

---

*) Die Ahr ist bekanntlich ein Flüßchen, das zwischen Coblenz und Bonn auf der linken Rheinseite sich in den Rhein ergießt, und in der Eifel, einem waldigen Hochgebirge, entspringt.

§. 267. Dagegen soll der Gewürztraminer eine constante Art seyn, indem kein Beispiel vorhanden ist, daß dieser in den weißen zurückgienge. Daß der Gewürztraminer eine constante Varietät des rothen Traminers sey, unterliegt keinem Zweifel; daß er aber von dem gewöhnlichen Traminer merklich verschieden sey, unterliegt ebenfalls keinem Zweifel. Schon von Ferne erkennt man ihn wenn er reif ist. Denn er erreicht nie die hochrothe Farbe des Traminers, sondern sieht nur leicht kupferfarbig aus, nähert sich mehr dem Ruländer; er hat einen höchst süß, gewürzhaften Geschmack. Es befinden sich hier ganze Weinberge damit angelegt, und der Wein davon wird immer um 20 — 25 Pzt. theurer verkauft als der gewöhnliche, dagegen giebt er auch geringere Ausbeute, und die Traube wird nie so groß und vollkommen wie die des gewöhnlichen Traminers.

§. 268. Daß der Sandtraminer eine eigene Art sey, worüber ich mich genau erkundigte, wird auch hier widersprochen und behauptet, seine angeblich größere Fruchtbarkeit hänge lediglich von der Verpflanzung in besseren Boden ab. Dieß stimmt also genau mit dem überein, was bey Muschbach schon früher angegeben wurde.

§. 269. Ich muß hier, wo der Traminerbau in seiner höchsten Ausdehnung betrieben wird, eine Bemerkung anschließen, die mir in Bezug auf diesen Bau von Wichtigkeit zu seyn scheint, und die als Maasnahme zu neuen Weinbergs-Anlagen dienen möchte.

Wenn wir irgend ein Unternehmen beginnen wollen, von dessen Erfolg wir durch die Erfahrung noch nicht versichert sind, so ist es nöthig, daß wir die allgemeinen Umstände und Verhältnisse, die uns umgeben, in Bezug auf unser Vorhaben in Betracht ziehen; daß wir die Unternehmungen Anderer und deren Erfolg mit unserem Vorhaben in Vergleich bringen, und daraus analogisch den wahrscheinlichen eigenen Erfolg berechnen. Ich beziehe dieß auf neu anzulegende Traminerweinberge; denn es ist wirklich in der ganzen Gegend, sogar bis nach Worms und Osthofen herab, zur Mode geworden, alles neu anzulegende mit Traminern zu besetzen. Sowohl auf den höchsten Bergpunkten, wie in den tiefsten Niederungen, an den steilsten Ab-

hängen, wie auf den flachsten Ebenen, auf Nord-, Ost-, Süd- und Westseiten werden Traminer angelegt. Jeder wähnt dabey das Beste zu erziehen; allein ich zweifle noch an dem richtigen Erfolge. Wenn wir einen Blick auf das ganze Weingelände längs der Gebirgskette werfen, so finden wir immer die mit Vortheil angewandte Pflanzung des Traminers nur in ebenen flachen Gegenden, wie Rhodt, Edenkoben, Dittesfeld, Muschbach, Ruppertsberg und Deidesheim gegen Niederkirchen hin. Alle anderen Weinlagen und Weinorte, die dem Gebirge näher liegen und gar nicht weit davon entfernt sind, haben einen anderen dominirenden Rebsatz, auch hat diese die Erfahrung schon gelehrt, daß hier der Traminer mit weniger Vortheil zu bauen sey, wie zu Gimmeldingen §. 205 schon bemerkt wurde.

Sollten diese allgemeinen Betrachtungen und Ueberblicke nicht den richtigen Weg vorzeigen, den wir zu begehen haben? Diese führen uns zu der Ueberzeugung, daß der Traminer sein Gedeihen auf flachem Boden besser finde, als an steilen Abhängen, so wie bey dem Rießlinge der umgekehrte Fall ist. Dieser erreicht nur an steilen Abdachungen, wo die Spätjahrs-Sonne im geraden Winkel einfallen kann, seine höchste Vervollkommnung, was ich später in der Beschreibung des Rheingaues darthun werde.

Der Sylvaner, der längs dem ganzen Gebirgszuge überall wie das Salz in allen Speisen angetroffen wird, sollte ebenfalls mit mehr Auswahl gepflanzt werden. Ich fand ihn im sandigen Boden allenthalben am besten, am fruchtbarsten und in der Zeitigung am meisten vorgerückt besonders ausgezeichnet im sandigen Boden zu Muschbach und Kahlstadt. An ersterem Orte war er so vollkommen und großbeerig, daß ich versucht wurde, zu glauben, es sey hier eine besondere Art. An letzterem Orte hat er besonders vorgerückte Reife und Wohlgeschmack gezeigt. Daraus ist ersichtlich, daß er, besonders wenn er zeitlich gedüngt wird, sich für den Sandboden vorzüglich eigne.

Diese Ueberblicke, diese wirklichen Thatsachen sollten doch manchen, der sich in seinem eigenen Bereiche die besten Wegweiser zu einer neuen

Anlage sammlen könnte, zur Erkenntniß bringen, daß man in seiner Wahl der Rebsorten nicht einseitig, nicht leichtgläubig seyn soll, wenn man mit Nutzen Weinbau treiben will.

Deidesheim.

§. 270. Wenn man von Ruppertsberg nach Deidesheim kommt, so tritt mit einem Male ein ganz anderer Karakter hervor.

Das flache Weinfeld verliert sich theils gegen das Gebirge hin, und wird sehr hügelich, theils setzt es sich gegen Niederkirchen hin in östlicher Richtung fort. Hinter Deidesheim zieht ein Thaleinschnitt von Osten nach Westen gegen das Gebirge zu etwa eine Viertelstunde, welcher eine dem Weinbau sehr günstige Mulde bildet.

Dieser Thaleinschnitt läuft keineswegs gerade vom Gebirge aus, wie es bey vielen in der Nachbarschaft der Fall ist, sondern er wird durch eine hohe Gebirgswand, die quer herüber steht und den Schluß des Thales bildet, so abgeschlossen, daß das Ganze einen dem Weinbau höchst günstigen Kessel bildet.

Der südliche Theil dieser Mulde, der mit dem östlichen durch kostspielige Mauern in viele Terrassen abgetheilt ist, bildet die beste Weinbergslage von hier, den Grein; der östliche Theil ist aus den schon angeführten Gründen als nahe am Gebirge liegend weniger gut. Der nördliche Theil ist ebenfalls mit Reben besonders mit Sylvanern bepflanzt. Mit vielem Kostenaufwand sind hier hohe Mauern aufgeführt, um die Abdachung nach Norden aufzuheben, was aber vermöge des natürlichen Gefälles nicht ganz möglich ist. Indessen gelingt es doch den Anstrengungen der Kunst, die Natur in etwas zu besiegen, und durch tiefes Rotten und Hervorheben des beliebten rothen Bodens Besseres zu gewinnen.

§. 271. Ueberhaupt deutet sowohl der Ort selbst, als seine Umgebungen, auf eine Wohlhabenheit und Reichthum, den man sonst nirgends als im Rheingau wieder findet. Aus Allem leuchtet hervor,

daß hier der Sitz eines bedeutenden Weinhandels sey, der sich jedoch nicht auf das örtliche Produkt selbst beschränkt, dessen Verhältnisse ich aber nicht weiter berühren will, um keinerlei Interessen zu nahe zu treten.

§. 272. Die Ursache, warum diese Weinlage, der Grein, so vorzüglich ist, liegt allein in der Stellung der Gebirgswand gegen dieß kleine Thal. Diese schließt dasselbe gegen Nordwest so ab, daß die von Norden und Nordwest streichenden Winde, die dem Weinbaue oft so nachtheilig sind, unmöglich in diesen Bereich kommen können, sondern darüber hinstreichen. Die einfallenden Sonnenstrahlen können daher ungehindert hier weilen, und eine dem Weinbau so vorträgliche erwärmte Luftschichte bilden. An dieser Bergwand prellen die Strahlen ab, sammlen sich in dem Kessel, und bilden die günstige Temperatur, die durch die hochstreichenden Winde nicht verändert wird.

§. 273. Auf der Höhe des Greins, wo sich der Boden wieder abflächt, sind zwey Weinberge angelegt, die, um bessere Abdachung hervorzubringen, auf der Nordseite mit 12 Fuß hohen Mauern begränzt sind; solche Höhen mit Grund auszufüllen, muß ungeheures Geld gekostet haben. Wie ich schon berührt habe, man staunt, welcher Aufwand hier gemacht wird, um den Weinbergen eine günstige Lage zu geben, und welche kostspielige Bodenbearbeitungen hier vorgenommen werden, um das Möglichste zu erreichen. Es herrscht hier ein hoher Grad von Intelligenz, und alle Mittel und alle Regeln werden hier angewandt, um nach richtigen Prinzipien den Weinbau zu treiben.

§. 274. Wohl könnte man denken, zu was solchen Aufwand? der Boden und das Clima muß den guten Wein machen, allein es ist dem nicht so. Durch das Planiren und Hervorheben des guten Bodens wird der Wein oft um 25 — 50 Przt. verbessert, wodurch die Kosten sich allmählich wieder ausgleichen. Natürlich der Unbemittelte muß davon abstehen, und der lieben Natur alles überlassen; er kann auch sein Produkt weder auf dem Felde noch im Fasse ver=

edeln, und muß dieß den Reicheren überlassen, die eine zeitgemäße Benutzung abwarten können.

§. 275. Dieß beweißt abermal, was schon so oft gesagt wurde, daß der Weinbau eigentlich nur in den Händen der Vermöglichen Gewinnbringend sey, und daß der Arme immer dabey arm bleiben wird.

§. 276. Hinter dem Grein flächt sich ein ungeheures Weinfeld in der Richtung gegen Forst hin rein östlich in schwacher Neigung ab, so daß es fast eben zu liegen scheint. Diese Lage ist größtentheils mit Sylvanern bepflanzt, dagegen die Weinlage gegen Niederkirchen, die ebenfalls flach liegt, ist größtentheils mit Traminern bepflanzt, und hat viel Aehnlichkeit mit der Ruppertsberger Lage. Da die Deidesheimer einen großen Theil der Weinberge auf der Niederkircher Gemarkung besitzen, so kann man dieß als zu Deidesheim gehörend betrachten.

§. 277. Die beste Lage von Deidesheim ist unstreitig der Grein; nach ihm kommt Gränzler, Kalkofen und Mausöhl.

§. 278. Der Boden ist fast durchgehends Sandsteingerölle, und an manchen Orten der ziegelrothe Boden, der überall so beliebt ist. Bey tieferen Einschnitten, die durch Wassergewalten hervorgebracht, wurden zeigt sich ein mächtiges Unterlager von weißem grobkörnigem Sande, das mit thonigen Lagern wieder durchsetzt ist.

Es kommt auch hier an einem Vorhügel des Hauptgebirges gegen Forst zu, Grobkalk vor, wovon die Weinlage, der Kalkofen, seine Benennung hat; wahrscheinlich wurde einmal früher dort Kalk gebrannt, denn jetzt noch wird der Kalk zu Ziegelbrennerein dort gewonnen.

§. 279. Der Rebsatz ist hier Rießling, Traminer und Oestreicher. Der Rießling wird gewöhnlich in guten Lagen, besonders im Grein, wo stärkere Abdachungen sind, gepflanzt; der Traminer dominirt in der Fläche, besonders gegen Niederkirchen; der Oestreicher, der indessen hier ebenfalls eine bedeutende Rolle spielt, besetzt fast durch-

gehends die geringen Lagen, besonders die nach Nordost sich neigenden, was auch ganz zweckmäßig ist.

§. 280. Die neueren Anlagen, besonders die so kostspielig angelegten und sehr tief gerotteten, werden aber durchgehends mit Traminern bepflanzt, für die sich jetzt eine allgemeine Vorliebe ausspricht. Man will auch behaupten, daß nur durch tiefes Rotten der Traminer besonders gedeihe, und eben so daß der Rießling das tiefe Rotten nicht vertragen könne. Warum letzteres der Fall seyn soll, kann ich nicht begreifen, indem jeder Stock dauerhafter werden muß, wenn ihm ein größerer Bereich zur Wurzelausdehnung dargeboten wird.

§. 181. Schnitt, Beholzung, Bodenbehandlung und Sommerbehandlung sind ganz dem in Ruppertsberg angegebenen gleich, daher es überflüßig wäre, das Angegebene zu wiederholen. Natürlich da das Terrain sehr verschiedenartig ist, auch verschiedene Rebsorten je nach Lage gepflanzt werden, ist auch da oder dort die Beholzung etwas höher oder niederer, immer bleibt aber der Karakter des offenen niederen einfachen Rahmenschnittes beybehalten.

Forst,

§. 282. liegt in der Mitte eines Halbzirkels, der durch eine ziemlich hohe Gebirgswand geschlossen, und wie zu Deidesheim von keinem Thaleinschnitte des Gebirges beeinträchtiget wird, wodurch die Wärme sich ungestört sammlen, und wohlthätig einwirken kann. Dieser Halbzirkel flächt sich sanft muldenförmig ein, wodurch besonders eine vortreffliche südliche Exposition entsteht, an die der sogenannte Kirchenbuckel, welches die beste Lage, ist, sich anschließt. Der ganze Halbkreis öffnet sich gegen Südost, und die beiden Flügel desselben springen theils gegen Deidesheim und Niederkirchen, theils gegen Wachenheim und Fridelsheim vor. Dieser geschlossene Halbkreis liegt ganz trocken, und wird von keinem Wiesengrund

durchschnitten, der gewöhnlich in Folge der Bergeinschnitte entsteht, wodurch die Tagwasser in Verbindung mit einigen Quellen ausströmen. Seitwärts davon gegen Wachenheim öffnet sich dagegen eine Bergschlucht, deren Wasserströmungen oft sehr verderblich sind, was besonders in neuerer Zeit der Fall ist.

§. 283. Diese Bergschlucht, die im Hintergrunde Basaltgebilde und lockere Sandsteingebilde hat, führte schon früher quer in diesen Kessel eine ungeheuere Masse von Sandstein und Basalttrümmer, wodurch der sogenannte Kirchenbuckel entstand, unter dem ein großer Theil von Forst liegt. Tiefe Aushöhlungen der vom hinteren Gebirge abströmenden Tagwasser geben an einigen Orten ein genaues Bild der verschiedenen Auflagerungen, die bald aus gelbrothem thonigen Sande, bald aus Sandsteintrümmern, bald aus Basaltkugeln von verschiedener Größe bestehen, welch letztere man hier Pechsteine nennt.

§. 284. An diesem Kirchenbuckel und dessen Nähe haben die Weinberge einen hohen Preiß, so daß nicht selten 25 Ruthen 600 bis 1000 fl. kosten.

§. 585. Der dominirende Satz ist hier fast durchgehends Rießling, selten sieht man Oestreicher, die hier wenig geachtet sind, und etwas Traminer; auch sind einige Anlagen mit Orleans und Ruländer vorhanden.

§. 286. Die Zeitigung der Trauben war hier im Vergleiche gegen andere um acht Täge vorgerückt, welches ein Beweiß eines klimatischen Vortheils ist, der hier statt findet. Der Ruf des Ortes selbst nebst den hohen Güterpreißen stehen natürlich hier im Einklange mit dem ausgezeichneten Produkte.

§. 287. Der Schnitt, Sommerbehandlung, Bodenbehandlung und Beholzung sind gerade wie zu Deidesheim und Ruppertsberg.

§. 288. Der Boden ist derselbe Diluvialboden, der bisher längs dem Gebirge vorkam. Differenzen in dessen verschiedenen Mengungsverhältnissen können hier nicht bezeichnet, sondern blos der Hauptkarakter angegeben werden. Ob der Boden an einem Orte etwas

mehr gelb oder mehr roth, ob an einem Orte etwas mehr Sand, am andern etwas mehr Thon, oder mehr und weniger Steingerölle vorherrschend sey, kann in Bezug auf den Hauptkarakter nicht in Betracht gezogen werden.

Wachenheim,

§. 289. das so ziemlich die klimatischen Verhältnisse mit Forst theilt, allein etwas minder günstige Expositionen hat, bietet dem Zwecke meiner Bearbeitung wenig Bemerkenswerthes dar, indem Schnitt und Behandlung der Deidesheimer und Ruppertsberger gleich ist; allein hier erreicht er seinen Endpunkt, indem mit dem nahe gelegenen Türkheim eine andere Behandlung eintritt.

§. 290. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling; auch findet man ziemlich Oestreicher, die aber in neuerer Zeit weniger Aufnahme mehr finden; die Traminer sind jetzt an der Tagesordnung, und wer hier Weinberge anlegt, versäumt gewiß nicht Traminer dazu zu wählen. Ob diese so allenthalben anwendbar sind, wird die Zukunft lehren.

§. 291. Die Preiße des Bodens stehen hier denen von Forst wenig nach, so daß auch hier 100 Ruthen bester Lage mit 2000 fl. bezahlt werden, was immer als Maasstab für das Produkt zu betrachten ist, das in Betracht der vorgerückten Zeitigung auch allerdings was Gutes verspricht.

§. 292. Ein sehr bedeutender Theil der Gemarkung zieht sich der Rheinebene zu in östlicher Richtung mit sehr schwach südlicher Neigung gegen Fridelsheim, wo ebenfalls nicht unbedeutender Weinwachs ist, und wo besonders Rießling mit Muschbacher Schnitt gezogen wird.

§. 293. Der Boden ist der schon oft bezeichnete Diluvialboden.

§. 294. Das meiste Interesse bieten wohl unstreitig jetzt die

neueren Anlagen auf dem Pechsteinkopfe dar. Dieser Pechsteinkopf ist ein Basaltkegel, der in einer Höhe von 500 — 600 Fuß über Wachenheim das Sandsteingebirge durchbrochen, und in südlicher Neigung abfallend sich dahin ausgedehnt hat.

§. 295. Vor etwa 15 — 20 Jahren griff hier eine unglaubliche Idee Platz, diesen Berg, oder vielmehr diesen Pechsteinkopf der bisher als Walt benutzt wurde dem Weinbaue zu widmen. Man dachte sich viel Ersprießliches von dem vulkanischen Boden, und glaubte in dem Boden allein die Quelle zu einem Nektar zu finden, ohne die klimatischen Verhältnisse in Betracht zu ziehen, die sich jedes Jahr im Verlaufe der Jahreszeiten deutlich demjenigen kund geben, der nur mit einiger Aufmerksamkeit den Gang der Natur beobachten, und vergleichende Beurtheilungen anstellen will.

§. 296. Es ist eine bekannte Sache, daß in solcher Höhe, wo die Winde freier streichen können, wo überhaupt die Luft in beständiger Bewegung ist, immer eine niederere Temperatur herrscht, als in den Thalebenen, wo die Wärme sich, ungestört durch die rückfallende Sonnenstrahlen erregt, verweilen kann. Eben so bekannt ists, daß oft im Frühling, wenn am Fuße des Berges die milde Luft die Vegetation in Thätigkeit ruft, die Gipfel der Berge noch mit Schnee bedeckt sind, und die Vegetation noch in ihrem Schlummer ruht; daß im Spätherbste die Häupter der Berge oft Tage lang ganz weiß mit Schnee überdeckt sind, während in den Thalebenen noch alles freundlich grünet. Ferner, daß in feuchten Frühlings= Sommer= und Herbsttägen die Scheitel der Berge gar oft in Nebel gehüllt sind, die den Boden und die Pflanzen naß erhalten, während unten der Boden durch die warme Luft und Sonne abtrocknet.

Wenn man diese atmosphärilischen Einflüsse mit dem südlichen Karakter der Rebpflanzen zusammen stellt, so findet man leicht die Inconsequenz jener Unternehmung.

Es ist daher kaum zu begreifen, wie in einer Gegend, wo so viele Intelligenz ist, doch solche Anlagen unternommen werden konnten, die eine Masse von Geldmitteln in Anspruch nehmen, und die oft

so kostspielig durch Aufführung von 15 — 20 Fuß hohen Terrassen und Mauern aus Quadersteinen bestehend ausgeführt wurden, so daß einzelne oft schmale Weinberge über 1000 fl. anzulegen kosteten. Allein, wie schon gesagt, nur die besonderen Erwartungen von einem vulkanischen Boden konnten solche Unternehmungen veranlassen.

Noch jetzt sind einige Parzellen unbebaut, obschon sie ihre Eigenthümer schon vieles gekostet hatten, allein diese sahen bey Zeiten ein, daß ein vermehrter Aufwand nicht Früchte bringend für sie sey, daher sie das Aufgewendete lieber verschmerzen wollen, und vorziehen, mit blauem Auge davon zu kommen.

Es ist ferner eine natürliche Sache, daß hier außer der verspäteten Reife auch verminderte Fruchtbarkeit statt finden muß, indem uns schon die Analogie mit anderen südlichen Gewächsen lehrt, daß in einem der Pflanze unpassenden Klima selten die Fruchtbarkeit stattfindet, wie wenn die Pflanze in dem ihr eigenthümlichen Klima sich befindet. Man durchgehe nur einmal die bey uns als Zierpflanzen gezogenen südlichen Gewächse; bei den Meisten finden wir, daß sie Blüthen treiben, allein besonders günstige Umstände müssen schon eintreten, wenn sie auch Frucht ansetzen, oder dieselbe zur Reife bringen sollen. So verhält es sich auch mit den Trauben.

Da diese Pflanze einmal einen südlichen Karakter hat, und nur selten Jahrgänge eintreten, die ihr ganz günstig sind, so ist dieß ein Beweiß, daß sie bey uns nur acclimatisirt, und nicht heimisch ist; nur durch Kunst und durch niederen Schnitt vermögen wir ihre Früchte zur ordentlichen Reife zu bringen, was in südlichen Ländern nicht beachtet zu werden braucht. Dort ist jedes Jahr volle Erndte, während bey uns im Durchschnitt die Trauben nur alle drey Jahre einmal ordentlich reifen, und kaum alle zehn Jahre zur vollendeten Reife kommen. Diese Fehljahre beweisen schon, daß selbst in unserem besten Klima die Traube nicht in ihrer Heimath ist; um wie viel weniger erst mag sie sich in einer Region heimisch finden, in der Schnee, kalte Winde, Nebel und sonstige nachtheilige Einflüsse einwirken.

Wenn hier der Weinstock gedeihliche Früchte brächte, so müßte man auch auf dem Schwarzwalde und im Odenwalde Wein ziehen können. Zwar wollte man mir sagen, daß in sehr guten Jahren ein feuriger Wein da gewonnen werde. Ich will dieß annehmen, allein wie viel solcher guten Jahre werden in einem Jahrzehend zu finden seyn? Stellt man nun die geringen Jahrgänge, die für dieß Lokale ganz gering werden müssen, mit den guten, die hier nur mittelmäßig seyn können, in vergleichende Berechnung, so muß sich in der ökonomischen Bilance ein mächtiger Nachtheil herausstellen.

§. 297. Folgende Thatsachen mögen den Beweiß für meine Angaben führen. Wie ich schon sagte, fand ich bey meiner Anwesenheit (den 1. Sept. 1831) die Trauben in der Nähe von Wachenheim in der Fläche so weit in der Reife vorgerückt, daß man die Oestreicher fast alle genießen konnte, und die Rießlinge waren alle weich, schon süß, und manche fiengen schon an, gelb zu werden, so daß sie als genießbar zu betrachten waren. Bey dem Besuche des Pechsteinkopfes nahm ich meinen Weg an der alten Burg vorbey, die etwa 300 Fuß über Wachenheim an der östlichen Seite des Hauptgebirges liegen mag. Schon in dieser Höhe von 300 Fuß, waren Elblinge noch gar nicht weich zu fühlen, und Oestreicher hatten kaum begonnen sich zu erweichen. In einer weiteren Höhe, etwa 200 bis 300 Fuß höher traf ich bedeutende Traminer-Anlagen, wovon sich noch nicht eine Beere färbte während man in der Thalebene schon welche essen konnte. Etwa noch 100 Fuß höher traf ich eine Rießlinganlage, deren Beeren noch ganz klein und blaugrün waren, so daß man mit Bestimmtheit annehmen konnte, daß diese gegen ihre Thalbrüder um 4 Wochen in der Zeitigung zurück waren. Diese Beispiele mögen die Begriffe so mancher Menschen berichtigen, die da wähnen, nur auf hohen Bergen wachse der beste Wein.

Wohl mögen auch Manche recht haben, wenn sie besondern Werth darauf legen, daß die Weinberge nicht erfrieren, und daher die Höhen vorziehen; allein wenn diese einmal ihre Produkte genauer

prüfen möchten, so würden sie bald finden, wo der Vortheil zu suchen sey.

Daß in solchen Höhen die Reben nicht erfrieren, ist eine Wirklichkeit, die sich hier am besten bestätigte. Im Jahre 1827, wo bekanntlich alle Reben erfroren, die nicht mit Schnee oder Erde bedeckt waren, erfroren keine Reben auf dem Pechsteinkopfe. Der Sommer war bekanntlich dem Weinstocke günstig, und wo der Schnee gehörig deckte, da gab es einen Wein, der noch lange im freudigen Andenken bleiben wird.

Dieser günstige Sommer brachte auch hier eine ordentliche Erndte mit Traminertrauben; allein, wie ich schon berührt habe, die volle Reife verspätete sich, so daß erst nach Martini (den 11. Nov.) gelesen wurde. In dieser Zeit belegte sich der Berg mit Schnee, und die Trauben mußten im förmlichen Winter abgelesen und manche aus dem Schnee hervorgezogen werden; dabey war das Wetter so kalt und stürmisch, daß die Leute kaum mehr zu bewegen waren, die Trauben abzuschneiden.

§. 298. Unterhalb dem eigentlichen Pechsteinkopf noch auf dem Gebiete des Sandsteines, etwa 400 bis 500 Fuß hoch, bildet sich eine förmliche Mulde, deren Seitenwände sich auf 10 Grade eindachen, und welche sich gegen Nordost — d. h. gegen die Thalebene in eine Gebirgsschlucht steil abgehend ausmündet. Dieß heißt das Odensthal, welches von unten bis zu dieser Höhe theilweise mit Reben bepflanzt ist, und zu der schon berührten neueren Unternehmung gehört. Der Schlußpunkt dieser Mulde gehört Hrn. Bürgermeister Wolf aus Wachenheim, der diesen Theil mit vielem Kosten-Aufwande so vortheilhaft wie möglich und mit vielem Kunst-Sinn anzulegen sich bemühte. Wären hier die Elemente nicht zu widerstrebend, so würde diese Anlage als sehr gelungen zu betrachten seyn, denn sie ist wirklich mit Geschmack und Umsicht ausgeführt. Oben am südwestlichen Endpunkte steht ein sehr geräumiges und im schönem Styl erbautes Wohnhaus, das mit seiner Fronte gerade das Odensthal beherrscht. Dicht anstoßend in der Mulde liegen an einem Stück

acht Morgen Traminer Weinberg nach Rheingauer Art mit Pfählen bezogen, die vortrefflichen Holzwuchs zeigen, allein in der Produktion der Trauben zurückstehen.

Am nördlichen Saume dieser Weinlage ist eine breite sogenannte englische Anlage, mit perennirenden Blumen und blühenden Sträuchern angebracht; hinter dieser Anlage erhebt sich ein neugepflanzter Kastanien= und Kiefernwald, beides in der Absicht, um die Nordwestwinde, die hier die schädlichsten sind, abzuhalten; auch sind an mehreren Stellen 8 bis 10 Fuß hohe Mauern aufgeführt, wozu die Steine beym Rotten gewonnen wurden; diese Mauern sind aber nur aufeinander bis zu dieser Höhe gelegt, wozu die Menge ausgegrabener Steine regellos aufgethürmt wurden. Das Ganze ist mit breiten Fahrwegen durchschnitten, so daß man überall leicht mit Dünger=Verbesserung beykommen kann. Auch ist eine bedeutende Obstpflanzung neben dem Wohnhause angelegt.

§. 300. Einige hundert Schritte von diesem Wohnhause geht der Basalt zu Tage aus, wo auch die Basaltbrüche sind, welche die Straßen auf mehrere Stunden Wegs mit Material versehen, und durch das Wolfsche Gut abgeführt werden müssen.

Diese Basaltlager bestehen aus lauter eckigen Kugeln, welche mit einer lockeren verwitterten Rinde umgeben sind, und immer genau ineinander passen. Werden diese Kugeln ausgebrochen, so fällt die Rinde ab, welche an der Luft vollends verwittert und die vulkanische Erde bildet, welche von Umbrabrauner Farbe ist, und noch eine Menge kleiner unverwitterter Trümmer von Basalt enthält.

Interessant ist es zu beobachten, wie dieser Basalt nahe an der Oberfläche der Erde nur in Faustgroßen Stücken erscheint, die ebenfalls an einander passen, und daß absteigend in die Tiefe die Bruchstücke an Größe zunehmen, so daß etwa in 10 Fuß Tiefe dieselben Zentnerschwer werden, während die oberen kaum einige Pfunde wiegen. Ich wage hier eine kühne Idee, diese Abstufungen folgendermaßen zu erklären. Sollte sie paradox erscheinen, so bitte ich um nachsichtige Beurtheilung.

Daß diese Basaltmasse als eine glühende weiche Masse aus der Tiefe empor gehoben ist, unterliegt wohl keinem Zweifel; die Ursache dieser stufenweisen Zertrümmerung suche ich lediglich in der schnellen Abkühlung durch neptunische*) Einwirkung, etwa wie wenn man glühendes Glas in kaltes Wasser taucht, wo es ebenfalls durch tausend Querrisse in viele vieleckige Trümmmer zerspringt. Die dem Abkühlungsgegenstande zunächst dargebotene Masse mußte natürlich in kleinere Theile zerspringen, als die von demselben weiter entfernte, daher abstufend die Trümmer immer größer werden, weil tiefer die Wirkung des abkühlenden Körpers nicht so vehement war, daß sie die Masse ebenfalls in kleinere Theile hätte zersprengen können, wozu der natürliche Druck der aufliegenden Masse wohl auch das Seinige beigetragen haben mag.

§. 301. Der größte Theil der südlichen Abdachung des Pechsteinkopfes, der nach Forst gehört, ist mit Reben bepflanzt. Schon auf dem Scheitelpunkte desselben fangen sie an. So hat Jemand den unglücklichen Einfall gehabt, auf der nordöstlichen Seite des Scheitelpunktes mit einer Abdachung von 10 Grad, was das Unpassende noch vermehrt, einen Rießling=Weinberg anzulegen, wo ich nicht hätte Schlehen pflanzen mögen. Hier war es, wo die wenigen Trauben noch so blaugrün wie unreife Schlehen aussahen. Auf der entgegengesetzten südwestlichen Seite dachen sich mehrere Traminer=Weinberge mit Gefällen von 20 bis 30 Graden ab, welche durch einen Kiefernwald gegen die vom Gebirge ausströmende Gebirgsluft geschützt sind. Der Holzwuchs war hier ganz gut und kräftig; allein Trauben sah ich fast gar keine, zweifle auch, daß in den günstigsten Jahren sich viele Früchte ansetzen, da hier das Clima rauh ist, und in solchem Klima, wie §. 297 angegeben, die Fruchtbildung durch die athmosphärilischen Einwirkungen sehr gestört wird.

§. 302. Die Beholzung ist hier etwas höher, fast um das Doppelte, wie in der Ebene; warum? weiß ich nicht, denn gerade

*) Vielleicht auch atmosphärilische Einwirkung.

das Gegentheil sollte hier statt finden. Nur durch die Nähe am Boden könnte Besseres gewonnen werden. Einer der Weinberge war sogar verkehrt abgezeilt. Gegen Süden dacht sich der Berg noch steiler in eine Bergschlucht hinein, so daß viele Weinberge bis 40 Grade (die höchste Abdachung) haben, und von oben bis unten mit Treppen versehen sind. Mehrere sind wieder in kostspielige Terrassen abgetheilt, die alle durch Treppen verbunden sind. Alle diese Weinberge sind mit Traminern und Rießlingen bepflanzt.

§. 303. Ohngefähr 150 bis 200 Fuß tiefer in derselben Gebirgsschlucht in rein südlicher Abdachung von 15 Graden liegt der Muserhang, ein Weinfeld von 15 Morgen. Obschon das Terrain eine äußerst vortheilhafte Exposition hat, und an beiden Enden durch hervorragende Gebirgsvorsprünge wie durch zwey Flügel gedeckt ist, wodurch sich eine vortreffliche Mulde bildet, so ist doch hier ebenfalls die Vegetation noch so weit zurück gewesen, daß kein Traube sich weich fühlen ließ. Wahrscheinlich wirken die Thalwinde aus dem hinteren hohen Gebirge zu nachtheilig auf diesen Punkt. Mir wurde angegeben, daß in guten Jahrgängen hier ein süßer Wein wachsen soll. Diese guten Jahrgänge scheinen mir aber selten zu kommen, wenn man die Zeitigung der Trauben als vergleichenden Maasstab annimmt. Der Rebsatz ist halb Traminer und halb Oestreicher auch etwas Rießling.

§. 304. Man will behaupten, daß, seitdem der Pechsteinkopf und dessen Umgebung vom Walde befreit seyen, sich hier weit mehrere Wetter zusammen zögen und entladeten, wie früher, und viel schädlicher wirkten, als ehemals; ob die durch Entblößung des Bodens vom Walde wirklich das Anziehungsvermögen desselben vermehrt wurde, muß die Erfahrung und Vergleichung gegen frühere Jahre berichtigen.

Daß das Wasser aber verheerender wirken muß wie früher, liegt klar in der Natur der Sache selbst. Wenn sich nämlich die Wolken entladen, so strömt das Wasser ungestört dem Thale zu, und reißt vermöge seiner eigenen Schwere mit sich fort, was diesem Drucke nicht widerstehen kann. Früher, ehe der unglückliche Abholzungs-

sion für die vordere Gebirgskette (welche sich in großer Linie ausdehnte) realisirt war, konnten wohl die Gebirgs-Wasser nicht so schädlich wirken, weil durch die Bäume dem Wasser mehr Zertheilungspunkte entgegengesetzt wurden, wodurch theils wieder vieles eingesogen, theils zurückgehalten wurde, sich zu sammlen, um als Druckmasse wirken zu können. Jetzt ists aber anders, das Wasser kann schnell abfließen, sich in der Gebirgsschlucht sammeln, und da in furchtbarer Masse hervortreten alles verheerend, was ihm entgegen steht. Schon öfter hat man Versuche gemacht, einen ordentlichen Weg durch diese Schlucht nach den Weinbergen zu führen, allein bis jetzt wurden alle Arbeiten zernichtet. Es wurde ein besonderer Fahrweg gepflastert und eine große Wasserrinne aus Quadersteinen angelegt, allein alles war vergebliche Mühe, das Wasser zerriß Pflaster und Rinne, und führte die schwersten Quadersteine hinweg. Deßhalb fällt es den Weinbergseigenthümern sehr schwer, Verbesserungsmittel auf den Pechsteinkopf zu bringen, und wenn sie Trauben haben, eben so schwer sie herab zu bringen.

§. 305. Zwischen Wachenheim und Türkheim bildet sich ebenfalls eine Mulde, welche durch ein Gebirgsthal, Männert genannt, von Südwest nach Nordost bestrichen wird. Ein gegen die Ebene sich vorlegender Vorhügel bildet eine schöne Exposition, Grehhöll genannt, an den sich weiter vorwärts der Schenkenbühl anlehnt, ein ähnlicher Hügel aus rothem Kießboden mit vielem weißen Quarzgerölle bestehend, mit einer Abdachung von 5 bis 6 Graden, welche beide zu den vorzüglichen Lagen Wachenheims gehören, was schon der Grundwerth beweißt, in dem hier 25 Ruthen mit 300 fl. und noch mehr bezahlt werden sollen.

§. 306. Der Boden davon ist durchgehends Diluvialboden aus Sandsteingerölle.

§. 307. Der Rebsatz ist bey alten Weinbergen der Oestreicher, bey den neuern ist er Traminer.

§. 308. In dem Thalgrunde am Fuße dieser Hügel fand ich

auch einen Weinberg ganz mit der frühschwarzen Traube (Jokobtraube Morillon hatif) angelegt, welche ganz reif waren.

§. 309. Auffallend war mir hier ebenfalls wieder, mit welcher Anstrengung die Weinbergsleute arbeiten, die doch nur 24 kr. Taglohn, und dazu Morgens 7 Uhr und Abends 4 Uhr einen Schoppen Wein bekommen. Es wird nämlich angenommen, daß der Mann im Tage 600 Stöcke bearbeiten muß, sey es nun Hacken oder Rühren. Demnach müssen vier Mann einen Morgen von 100 Ruthen in einem Tage bearbeiten. Die Instrumente dazu sind die bisher gewöhnlichen, außer einem, das man Breitpickel nennt (s. Fig. 31); dieß ist eine 15 Zoll lange, und 8 — 9 Zoll breite Haue mit 3½ Fuß langem Stiele. Sie kostet im Ankauf 2 fl. 6 kr.; dieß Instrument ist eine ungeheuere Maschine, und muß schwer zu handhaben seyn, allein sie fördert auch brav die Arbeit.

Türkheim

§. 310. liegt in einer Thaleinbiegung ziemlich dicht am Sandsteingebirge, das sich hier etwas abflächt, und nicht mehr die vorige Höhe erreicht. Das gebildete Thal, worin auch die Saline liegt und das sich gegen Osten ausmündet, flächt sich hier so stark aus, daß dessen Breite eine halbe Stunde betragen mag.

In dieses Thal schiebt sich quer in der Richtung des Sandsteingebirges ein schmaler Bergrücken von Grobkalk ein, der als eine Zunge des hinteren Grobkalkgebildes von Norden nach Süden eingelegt ist. Bisher zeigten sich längs dem Gebirge nur einige Andeutungen von Grobkalk, es waren immer nur isolirte kleine Punkte, die sich auf das Sandgerölle aufgelegt hatten. Nun aber tritt dieß Gebilde als eine eigene zusammenhängende Formation auf. Zwischen dem Sandsteingebirge und diesem Vorhügel, der mit diesem paralell läuft, bildet sich ein an das große Thal sich anschließendes Seitenthal von etwa 500

Fuß Breite, das größtentheils mit Reben bepflanzt ist, die aber einen Fuß höher beholzt sind, weil sie hier stärker ins Holz treiben, und gar leicht erfrieren.

§. 311. Genannter Kalkhügel heißt der Michelsberg und weiter zurück gegen Ungstein hin der Spiegelberg. Beider Neigungen sind östlich und westlich etwa in 10 Graden. Die Bepflanzung ist mit Rießling und wenig Gutedel. Auffallend war mir hier, daß auf der westlichen Abdachung die reifsten Rießlinge anzutreffen waren, und daß die Gutedel schon braune Flecken als Zeichen ihrer völligen Reife hatten, da sonst überall die westlichen Lagen unter die geringeren gezählt werden. Das niedere Sandsteingebirg nebst der unteren Mulde muß wohl hier diesen klimatischen Vortheil veranlaßt haben.

§. 312. Diesem Berge gegenüber am Fuße des Sandsteingebirges bis zur Waldhöhe hin, in der Richtung gegen Osten, befindet sich eine der besten Lagen, der Forst genannt*), von etwa 30 Morgen Inhalt, und an diesen anstoßend die Mäß, welche einen röthlich und bläulichen sandigen Thon als Boden haben, der so thonhaltig ist, daß man die besten Ziegel davon brennen könnte. Das ganze Gelände ist in Terrassen mit steinernen Mauern abgetheilt.

§. 313. Die geringste Lage auf der Gemarkung ist eine bedeutende nach Osten ziehende Ausdehnung des rechten Flügels der großen Thalmulde, dessen Abdachung rein nördlich ist.

§. 314. Bey Anlegung junger Weinberge wird hier ziemlich tief gerottet, so daß in sandigkießigen Böden auf drey Fuß, und in Steinböden bis vier Fuß tief gerottet wird.

§. 315. Die Bepflanzung der Rebgelände geschieht durchgehends nur mit einer Wurzelrebe, arme Leute legen auch zwey Blindreben, die beym Rotten gleich mit eingelegt werden, wovon die schwächst getriebene künftiges Jahr abgeschnitten wird.

*) Hier soll der Preiß der Weinberge so hoch stehen, daß ein Stock auf einen Gulden manchmal zu stehen komme.

Die Zubereitung der Blindreben, die auf 18 bis 20 Zolle mit etwas altem Holze zugeschnitten werden, ist dieselbe wie auf der ganzen Linie beobachtet worden; d. h. sie werden gebärbelt (§. 15).

§. 316. Das Setzen geschieht eben so, wie zu Edenkoben und Muschbach umständlich angegeben wurde. Die Reben von zwey Zeilen werden in einer einen Fuß tiefen Grube mit den Wurzeln gegen einander gelegt. Die Wurzeln werden aber nur bis etwa auf 5 — 6 Zolle eingekürzt, und beym Setzen werden diese Wurzeln handförmig ausgebreitet, mit fremder Erde umgeben, und das Obere dem Niveau des Bodens gleich gesetzt.

§. 317. Bey Anlegung eines Rebgeländes wird folgende Ordnung und Regel beobachtet. Die Breite der Zeilen oder Gassen wird auf 3½ Fuß angenommen, dagegen die Stöcke werden nur in Entfernung von 3 Fuß der Reihe der Zeile nach eingelegt, wobei die Eintheilung so beobachtet wird, daß in feuchten Böden alle vier Zeilen eine Furche von 4 Fuß Breite, in trockenen Böden aber alle sechs Zeilen eine solche Furche angelegt wird. Diese Furchen werden aber nicht zu Graspfäden gezogen, sondern sie haben nur den Zweck als Gang beym Eintragen des Düngers und beym Austragen der Trauben zu dienen, weßhalb sie auch etwas breiter angelegt werden; auch werden sie weniger sorgfältig gebauet und nie gedüngt, weil die Wurzeln der Reben beym Einlegen auf die andere Seite gerichtet wurden. Im Uebrigen wird der Boden so viel wie möglich vom Unkraute rein gehalten.

§. 318. Mit Türkheim beginnt ein neuer Typus für den Weinbau. Ein neuer Schnitt, der von hier bis Mainz in bedeutendem Umfange sich ausdehnt, bedingt den Kopfschnitt, der in anderen Gegenden noch weiter verbreitet ist. Es wird nämlich ein Kopf dicht am Boden gezogen, aus welchem die künftigen Schenkel und Tragreben gewonnen werden; Es ist dieß die einfache offene Rahmen-Erziehung mit Kopfschnitt.

§. 319. Zu diesem Zwecke werden auch die jungen einjährigen

Stöcke im zweiten Frühjahre ganz dicht am alten Holze abgeworfen, und den Sommer über ihrem freien Wachsthume überlassen.

§. 320. Im dritten Frühjahre werden die Triebe auf ein, höchstens zwey Augen angeschnitten, und im Sommer auf ein Fuß Höhe abgeschnitten, so daß jeder Stock einen kleinen Busch vorstellt.

§. 321. Im vierten Jahre werden 3 bis 4 Knebel (Zapfen) von drey Augen angeschnitten, und entweder sogleich mit dem nöthigen Holze bezogen, woran man die jungen Triebe heftet, oder bey schwächerem Triebe giebt man jedem Stocke ein Pfählchen, woran im Sommer die jungen Triebe aufgebunden werden.

§. 323. Im fünften Jahre, wo der Weinberg in seinem vollen Bestande erscheint, werden dem Stocke drey Ruthen von 1½ bis 2 Fuß Länge nebst einem Knebel von zwey Augen angeschnitten, welche fächerförmig an den Balken mit Weiden geheftet werden. Sind die Stöcke noch schwach, so werden 2 Ruthen und 2 Knebel angeschnitten.

In der folgenden Zeit werden die durch das Aufziehen der jungen Ruthen sich bildenden Schenkel immer wieder abgeschnitten, und aus den Knebeln junge Ruthen angezogen. Dahingegen in Letten-Böden, wo der Stock wenig Bodenholz treibt, müssen im Nothfalle Biegel (kleine Bögen) gemacht und die auf die Latte gelegt werden, nebst einem Knebel unter der Latte, damit man den Stock immer zurück bringen kann.

§. 324. Diese Erziehung nähert sich so ziemlich der Muschbächer und der Ruppertsberger Methode; von der letzteren unterscheidet sie sich dadurch, daß dort kurze Schenkel gezogen werden, worauf die Tragreben gesetzt werden, und hier keine Schenkel gehalten, sondern die Tragreben unmittelbar aus dem Kopfe oder dicht am Kopfe gezogen werden.

§. 325. Die Sommerbehandlung ist folgende: Vor dem Blühen wird ausgebrochen, und so viel wie möglich die unnöthigen und untragbaren Reben entfernt. Nach dem Blühen werden die auf dem

Boden liegenden Ruthen mit Stroh an die Latte geheftet*), und diejenigen Reben, welche aus den oberen Augen zu stark getrieben haben, werden abgeschnitten, d. h. gegippelt, damit die Säfte, in die tiefer stehenden Augen gedrängt, dort kräftigere Schosse treiben können. Gegen Ende Augusts wird nochmal mit Stroh aufgebunden, und was hier eigenthümlich ist, an jedem Stocke werden die belaubten Triebe in zwey auch drey Bündel in der Höhe von einem Fuß von der Latte mit Stroh zusammen gebunden und abgeschnitten, was man Laubschneiden heißt, das aber von dem Laubschneiden anderer Orte verschieden ist. In Thalebenen, wo der Vegetationstrieb stärker ist, auch die Weinfelder etwas höher beholzt sind, werden die jungen Triebe auch wohl in anderthalb Fuß Höhe, von der Latte an gerechnet, abgeschnitten.

§. 325. Diese Behandlung ist für das Auge recht hübsch, für die Abtrocknung des Bodens und die Zeitigung der Trauben recht zweckmäßig; dadurch daß die Gassen schön offen gehalten sind, kann die Sonne allenthalben besser eindringen, und besonders kann die Luft den Boden besser abtrocknen. Unterdessen wird durch das Zusammenbinden auch manche Traube unter das Laub versteckt.

§. 326. Der dominirende Rebsatz ist hier der Oestreicher, dann Traminer und etwas Gutedel, der hier zu Ende geht, und weiter unten nicht mehr als Rebsatz vorkommt. In den vorzüglichsten Lagen im Kalkboden, z. B. Michelsberg und Spiegelberg, werden Rießlinge gepflanzt, welche da vorzüglich gedeihen, denn ich sah nirgends fast so reife Rießlinge wie hier auf der westlichen Seite des Michelsberges.

---

*) Das Binden mit Weiden heißt hier Heften — in Wiesloch und an anderen Seilen. Das Binden mit Stroh heißt hier Aufbinden — in Wiesloch und anderen Orten Heften. Das Ordnen der Beholzung und Anbinden mit Weiden heißt hier Kammerten — in Wiesloch u. a. a. O. Richten. Das Abschneiden der jungen Triebe heißt hier Gippeln, auch Laubschneiden — in Wiesloch u. a. a. O. Köpfen. Einen jungen Weinberg mit Holz zu beziehen heißt hier Aufziehen — in Wiesloch u. a. a. O. Aufschlagen.

§. 327. Ich muß hier einen Gegenstand berühren, der bisher meine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch nahm, und zu dessen richtigen Erforschung ich mir alle erdenkliche Mühe gab, ohne damit völlig ins Reine kommen zu können. Es betrifft die Frage „giebt es zweierley Rießlinge?“ Wenn man dem allgemeinen Volksglauben beitritt, so ist die Antwort Ja. Ich habe nun das ganze Vaterland des Rießlings, von Deidesheim bis Rüdesheim bereißt, und habe dabey mein vorzügliches Augenmerk auf diesen Gegenstand gerichtet, und noch bin ich damit nicht im Reinen. Gerne schließe ich mich bey solchen Gegenständen der öffentlichen Meinung an, denn sie ist gar oft die Stimme der Wahrheit, und der zwar hier nicht ganz passende Wahlspruch vox populi, vox dei, ist bey solchen Beurtheilungen immer mein Leitstern.

Dessen ungeachtet sprechen Beweisgründe und Beobachtungen dafür, daß es keine zweierlei Rießlinge giebt, was ich nachher näher entwickeln werde.

Die Unterscheidungs-Karaktere des Klein-Rießlings und Grob-Rießlings sind folgende: Bey Ersterem ist das Blatt fünflappig, die Lappen ziemlich spitz, die Farbe lichtgrün das ganze Jahr hindurch, die Traube nicht dicht, sondern mehr zottlich, kleinbeerig, und wie das Laub auch im unreifen Zustande gelblich. Auch soll die Traube gewürzreicher schmecken. Bey Letzterem ist das Blatt ebenfals fünflappig mit stumpferen Lappen, die Farbe dunkelgrün das ganze Jahr hindurch, die Traube ist dicht dunkelgrün und etwas großbeerig, oft so ineinander gedrängt, daß manche Beeren durch die nebenstehende breit gedrückt werden. Der ganze Habitus der Pflanze ist kräftiger und fetter, als beym Kleinrießling; er ist in der Wingertssprache Mast. Die Angabe dieser Karaktere fand ich ganz richtig, fand fand aber zugleich, besonders auf dem Spiegelberge, an mehreren etwas hochgezogenen Stöcken, beide Karaktere so vollständig auf einem Stocke wiedergegeben, daß all mein Glaube an zweierlei Rießlinge verschwinden mußte; daher mein Urtheil dahin geht, daß

Verschiedenheit einzig von der Localität oder dem Boden abhängig sey. Metzger sagt auch in seinem „Rhein. Weinbau" pag. 87: „Häufig wird der kleine Rießling in etwas fet„tem Boden für den Grobrießling gehalten. Es ist überhaupt schwer, „sichere Unterscheidungszeichen von ihm anzugeben, er scheint eine Spiel„art zu seyn, die etwas kräftiger wächst, und gar leicht sich ausar„tet ꝛc."

Das Bezeichnendste ist mir, daß der Kleinrießling einen magerern Wuchs und eine lichtere Farbe hat, während der Grobrießling immer fett und kräftig erscheint. Ist dieß nicht schon ein Fingerzeig, daß theils der Standort, theils die Individualität manches Stockes solche Abweichungen bedinge. Warum giebt es denn nur an dem Haardtgebirge zweyerley Rießlinge, und in andern Gegenden kennt man sie nicht. So z. B. in der ganzen Umgegend von Worms, wo der Grobrießling seine Heimath hat, weiß man nichts von Kleinrießlingen. Im ganzen Rheingau kennt man nur einerley Rießling, den Kleinrießling, ausgenommen in Rüdesheim sagte man mir, daß es auch hier Grobrießlinge gebe, daß man sie aber nicht liebe, indem sie vor der Reife gerne als ganze Trauben vom Stocke fallen. Dieselbe Klage führen die Haardtbewohner gegen die Kleinrießlinge; sie klagen bey diesen über das Abfallen der Trauben, daher sie suchen Grobrießling-Reben aus der unteren Gegend anzupflanzen. Was soll man nun dazu sagen, wenn diese die Kleinrießlinge verachten, und jene die Grobrießlinge. Bey genauerer Prüfung wird sich die ganze Sache wie bey dem Sandtraminer verhalten.

Den auffallendsten Beleg lieferte aber eine Rießling-Anlage des Herrn von Babo in Weinheim. Da bekanntlich an der Bergstraße in den Rießling-Orten die Kleinrießlinge zu Hause sind, so wollte Hr. v. Babo auch einen Weinberg mit Grobrießlingen anlegen, wozu er absichtlich die Reben aus der Gegend von Karlsbach kommen ließ, wo diese besonders zu Hause sind. Als der Weinberg tragbar wurde, so fand er, daß die gehofften Grobrießlinge genau dieselben waren, wie sie in Weinheim und der gan-

zen Bergstraße unter dem Namen Kleinrießling oder Gewürzrießling bekannt sind.

Ein zweiter Beleg mag ebenfalls die Ansicht von diesen vermeintlich zweierlei Rebensorten widerlegen. Unsere Rießling-Reben in Wiesloch kamen ursprünglich alle aus der Gegend von Karlebach, sind also Grobrießlinge; inzwischen aber legte jemand einen Rießling-Weinberg an, wozu er die Reben aus Laudenbach — wo der Gewürzrießling besonders zu Hause seyn soll — kommen ließ. Bevor Metzger seinen Rheinischen Weinbau schrieb, kam er hierher, um verschiedene Traubensorten aufzunehmen. Ich machte ihn auf diesen verschiedenen Rebsatz aufmerksam, und wir giengen kurz vor Herbst dahin, um diese Laudenbacher Rießlinge mit den übrigen, hier gezogenen, zu vergleichen. Wir gaben uns alle erdenkliche Mühe, durch Vergleichung der Trauben und Blätter eine Verschiedenheit zu erkennen, waren aber nicht im Stande eine Differenz herauszufinden.

Noch einen dritten Beleg. In meinem Bockwingert habe ich einen breiten Rasenpfad von 6 Fuß, auf beiden Seiten mit einer Rosenallee begränzt, angelegt, zwischen welche aber Rebstöcke gepflanzt sind. Diese, durch ihre Umgebung in ihrer Ernährung aus dem Boden beeinträchtigt, nahmen ganz den Karakter des Kleinrießlings an, während die Andern Grobrießlinge im vollsten Sinne blieben. Sie hatten ein lichteres Ansehen, zottliche Trauben und waren gelblich.

Ich machte mir nun dieses Jahr den Spaß, einen Traubenkenner, der besonders mit den Verschiedenheiten am Haardtgebirge bekannt ist, dahin zu führen, und ihm zu zeigen, wie die zweierlei Rießlinge, die ich da angelegt, sich so karakteristisch unterschieden. Er, als ein Verehrer der Ansicht über die zweierlei Rießlinge, freuete sich, hier einen Beweis für seine bisherigen Behauptungen zu finden, und suchte mir die Verschiedenheit der Karaktere zu beweisen. Als ich ihm aber sagte, und ihn versicherte, daß der ganze Weinberg nur mit einerlei Reben, die aus Karlebach abstammen,

bepflanzt wäre, da fielen seine Deductionen mit einemmale in die Brüche, und er mußte natürlich verstummen. Wenn wir diese Beweise und diese Belege zusammenstellen, können wir denn noch an das Bestehen von zweierlei Rießlingen glauben?

§. 331. Das Nachbessern ausgehender Stöcke in alten Weinbergen geschiehet hier auf eine, von dem Verfahren der angegebenen Orte, abweichende Art. Es wird nämlich, wo möglich, eine Knebelrebe genommen, welche nicht gedreht wird*), sondern in einem halben Bogen in 6 bis 8 Zoll Entfernung vom Stocke in den Boden 12 bis 15 Zoll tief eingesenkt, und an dem beabsichtigten Punkte gerade aufgebogen, und auf zwei Augen abgeschnitten, woraus nachher ein Kopf gezogen wird. Kann man keinen Knebel haben, so nimmt man einen auf dem Kopfe sitzenden Schenkel, dreht ihn sorgfältig an seiner Basis, und biegt ihn so in den Boden ein, daß eine junge Rebe an dem bezeichneten Punkt zu stehen kommt. Kann man keinen solchen Einleger haben, so ersetzt seine Stelle ein kräftiger Wurzelstock.

Die Einleger werden durchschnittlich im Hacken gemacht, weil die Erfahrung lehrte, daß solche Stöcke besser gedeihen, als wenn sie im Spätjahr eingelegt werden, was auch Viele thun.

§. 332. Die Beholzung ist dieselbe, wie in Muschbach angegeben worden; auch ist die Berechnung als dieselbe anzunehmen. In den Niederungen, wo die Beholzung etwa einen halben bis ganzen Schuh höher ist, kann man in der Berechnung etwa einige Gulden mehr annehmen.

In der Höhe werden gewöhnlich 3 bis 3½ Fuß, in den Niederungen 4 Fuß lange Stiffel angewendet.

§. 333. Die Boden-Behandlung ist dieselbe, wie in Ruppertsberg angegeben, nur wird einiges anders benennt. Der Reihe nach folgt Hacken, Rühren, Schaben und Zuwerfen.

---

*) Bekanntlich wird die Rebe, da wo sie angewachsen ist, umgedreht, ehe man sie in den Boden legt, damit sie sich besser abwärts biegen läßt, und nicht bricht oder abspringt.

§. 334. Die Weinbergs-Arbeit wird hier gewöhnlich in Accord gegeben, und da wird für den Morgen à 100 Ruthen bezahlt:

für Schneiden	3 fl.	—	kr.
» Hacken	3 »	30	»
» Rühren	3 »	—	»
» Schaben	3 »	—	»
» Zuwerfen	1 »	40	»
	14 fl.	10	kr.

Die weitern Arbeiten werden im Taglohn versehen, wofür pr. Tag 24 kr. nebst zwey Schoppen Wein gegeben wird.

§. 335. Das Düngen geschieht in der schon oft angegebenen Ordnung, bedarf also keiner näheren Erwähnung, auch werden die jungen Weinberge im zweyten Spätjahr schon gedüngt, wie es in der ganzen Gegend fast allgemein üblich ist.

§. 336. Die Instrumente zum Bebauen des Bodens sind dieselben, wie zu Muschbach angegeben ist, nur mit dem Unterschied, daß hier kein Wiesenbeil mehr angewendet wird; auch wird hier die §. 312 angegebene breite Haue, der Breitpickel, zur Bodenarbeit gebraucht.

Ungstein,

§. 337. das auf der südöstlichen Seite des großen Türkheimer Thals liegt, wird von niedern und ziemlich flachen Grobkalkhügeln auf der Nord- und Westseite umschlossen. Der nördliche Flügel dieses großen Thals springt in ziemlich flacher Abdachung gegen die Rheinebene, in östlicher Richtung bis gegen Herbolsheim vor, bildet eine gute südliche Exposition von etwa 8 Grad, und macht damit den Schluß der von Landau bis hierher sich immer ähnlichen Gebirgs- und Diluvialformation.

§. 338. Die besten Lagen sind rein südlich, und werden Koppner, Weilberg nnd Langsteeg genannt, deren Boden aus

Kieß und Letten besteht. Eine rein östliche, an den Grobkalk sich lehnende Lage, die Rotherde genannt, welche ganz dunkelrothen Boden hat, soll einen besonders süßen und milden Wein geben.

§. 339. Der Rebsatz ist fast durchgehends Oestreicher und Traminer, welche in den Weinbergen immer gemengt vorkommen, auch habe ich öfters den großen Gutedel angetroffen. In den neueren Anlagen werden blos Traminer gepflanzt. In den westlich liegenden, gegen Türkheim sich hinziehenden Kalkweinbergen, wird auf guten Expositionen größtentheils Rießling gepflanzt, der aber hier, wie am Spiegel- und Michelsberge, das Nachtheilige gegen sich hat, daß er in nassen Jahrgängen, besonders wo die Kalktrümmer vorherrschend im Boden sind, gar zu gerne gelb wird, was seine Fertilität sehr beschränkt. Auch darf in diesen Lagen, sogleich nach dem Aushauen, kein Weinberg wieder angelegt werden, ohne drey bis vier Jahre mit Klee bepflanzt zu ruhen, sonst ist er nicht aufzubringen, mag man auch düngen und Besserungsmittel anbringen, so viel man will.

Bei den andern Lagen, wo Kießboden ist, hat man dies Zuwarten nicht nöthig, sondern man darf nur den Boden umstürzen und etwas düngen, so ist er wieder so tragbar wie zuvor. Woher mag wohl dies kommen, oder wie mag dies zu erklären seyn?

§. 340. Die Boden-Behandlung, Schnitt und Beholzung sind dem naheliegenden Türkheim ganz gleich; jedoch werden hier bei einer jungen Anlage schon mehr Reben eingerottet, wie dorten, was zu Kahlstadt schon zum allgemeinen Gebrauche geworden ist.

§. 341. Die Kopferziehung wird hier besonders bey jungen Weinbergen beobachtet. Ich sah ein 3jähriges Rott mit Traminern, Sylvanern und Gutedeln angelegt, was ganz nach den Prinzipien des Bockschnitts behandelt war, und wo manche Stöcke so voll Trauben waren, daß man glaubte, man habe sie dahin gebunden. Bey diesen war die Reife ausnehmend vorgerückt.

§. 342. In der Fläche, nahe an Ungstein sich anschließend,

wird auch etwas rother Wein gebaut, und zwar auf eigene Art. Wenn nämlich das Weinfeld 4 oder 6 Zeilen hat, so werden die zwey äußeren Zeilen doppelt so hoch, wie die inneren nach gewöhnlichem Schnittt beholzt, und mit drey auch vier Latten aufsteigend bezogen. An diese werden, je nach Umständen, so viele Biegel gezogen, als möglich anzubringen sind, um dem Rebstocke eine starke Ausdehnung zu geben, und den möglichsten Ertrag abzugewinnen. Bey solch angelegten Weinfeldern ist es aber gebräuchlich, daß diese Endzeilen vier Fuß von der Gränze angelegt werden müssen, um dem Nachbar die Sonne nicht zu nehmen. Der Rebsatz ist der große Burgunder.

§. 343. Nächst diesen fand ich auch einen Weinberg ganz mit Farbtrauben (teinturier) angelegt, welche alle schon sehr schwarz waren, und äußerst voll hingen, auch ziemlich süß schmeckten *). Schade daß diese Traube bey uns nicht den Grad von Süßigkeit erreicht, wie es im südlichen Frankreich der Fall ist. Man würde aus ihm den besten rothen Wein gewinnen können, da jeder aus einer Beere gedrückte Tropfen schon roth gefärbt ist, was keiner andern schwarzen Traubensorte eigen ist. (Der beliebte und süße Roussillon-Wein soll aus dieser Traube gewonnen werden.)

Kahlstadt.

§. 344. Die Umgebungen von Kahlstadt nehmen einen ganz veränderten geognostischen Karakter an, wie die ganze bisher beschriebene Gegend. Obschon das Ganze eigentlich ein Seitenthal des gro-

---

*) Siehe Metzger p. 72. 3te Bemerkung. Ich glaube selbst daß es einen süßen Färber giebt, denn ich staunte nicht wenig, als ich einige Beeren kostete, daß diese süß und angenehm waren. Ich führte sie mit dem Gedanken zum Munde, daß sie mir die Zunge recht zusammenziehen würden, was aber keineswegs der Fall war.

ßen Türkheimer Beckens ist, das sich auch dahin ausmündet, so ist doch sein Karakter von allem bisherigen außerordentlich verschieden. Der Ort liegt in der Mitte eines Kessels, und ist nördlich und westlich von Grobkalkhügeln umschlossen. Südlich und östlich zeigt sich wieder Sandsteingerölle, das aber mit dem Gebirge nicht zusammenhängend, sondern durch den Grobkalk davon abgeschnitten ist. Ob der Grobkalk auf dem Kieslager aufgelagert ist, und sich wie bey Türkheim eingeschoben hat, kann ich nicht angeben, wahrscheinlich ist es aber. Nördlich sind einige Kalkmergellager anstehend. Das Innere des Kessels ist wieder sehr wellenförmig, so daß wenige anhaltend günstige Expositionen vorhanden sind, und bald diese bald jene Sonnenlage hervortritt. Das Sandsteingebirge, das bis hierher eine Hauptrolle in Bezug auf das climatische Verhältniß hatte, tritt hier ganz zurück, wird niederer, und hat keinen Einfluß mehr auf diese Weinlagen.

§. 345. Die besten Weinlagen sind Hiebbaum und Steinacker mit nur 4 Grad Abdachung. Beide haben starken Kiesboden mit Thonmergel, sind südlich; ferner Horn, mit Abdachung von 8 Grad, ist Grobkalkgebilde, südöstlich.

§. 346. Das Rotten geschieht durchschnittlich im Frühjahr nur zwei Fuß tief, bei schwerem kießigem Boden etwas tiefer. (Im leichten Kalkboden sollen die Weinberge nicht so gut werden, wenn tief gerottet ist, sie sollen frühzeitig abgängig werden!)

So wie bey Türkheim angegeben, müssen auch hier die ausgehauenen Weinberge 4 bis 6 Jahre ruhen und mit Klee bepflanzt werden, wenn sie tragbar werden sollen.

§. 347. Die Instrumente zur Bodenbearbeitung sind den bisher angegebenen gleich, welches besonders daher kommt, weil sie alle von Hardenburg hinter Türkheim im Gebirge, wo ein Hammerwerk ist, bezogen werden.

Beym Rotten der Kalklagen werden alle Steine herausgeworfen und als unnütz und schädlich betrachtet.

§. 348. Das Bepflanzen der Weinberge geschieht

größtentheils mit Wurzelreben, die durch das schon beschriebene Bärblen gewonnen werden.

Allgemein werden die Reben eingerottet, und dabey folgenderweise verfahren: Das Feld, das zum Umstürzen bestimmt ist, wird im Spätjahr gut gedüngt, dann im Frühjahr zwei Fuß gut gerottet. Das ganze Feld wird nun in 3½ Fuß breite Rottgräben eingetheilt. Wenn der erste Graben ausgeworfen ist, so wird die Erde des zweiten Grabens in den ersten Lagerweise gebracht, so daß das Obere im Graben zu Unterst, und das Untere nach Oben kommt. Ist dieser Graben ganz fertig, dann wird eine Schnur queer übergespannt, die Erde nach dieser Schnur schief abgestochen, und mit einem Maaße längs der Schnur die Punkte von 3½ Schuh Entfernung angezeigt, wozu man ein schwaches Pfählchen steckt. Nach diesem wird an dem bezeichneten Punkte ein kleines Grübchen in die Erde gemacht, und in dieses eine Wurzelrebe gelegt, und mit der nebenstehenden oberen Erde des folgenden Grabens etwas festgedrückt. Wenn dies geschehen, dann wird der neue Graben eingestürzt, und so fortgefahren, bis das ganze Stück fertig ist. Auf diese Art kommen die Stöcke alle ins Quadrat von 3½ Schuh zu stehen. Zu bemerken ist noch, daß die Reben fast 2 Zoll unter das Niveau des Bodens gesetzt werden, weil sich der Boden nach den ersten Tagen um so viel zusammensetzt; auch wird keine fremde Erde zum Setzen genommen.

§. 349. Die Behandlung in den drei nächsten Jahren ist dieselbe, welche in Türkheim näher beschrieben worden.

§. 350. Die Behandlung in späteren Jahren ist ebenfalls dieselbe, mit der Abweichung, daß nebst den drey fächerförmig aufgebundenen Reben noch drey Knebel von zwey Augen und ein bis zwey Kopfknebel gehalten werden, um die sich bildenden Schenkel immer wieder abwerfen und Tragreben aus dem Kopfe gewinnen zu können. NB. Der Schnitt wird wie längs der ganzen Haardt unter dem Daumen geführt.

§. 351. Die Sommerbehandlung ist dieselbe wie zu Türkheim, jedoch mit dem Unterschiede, daß die grünen Ruthen nicht in

zwey bis drey Bündel über der Latte gebunden werden, sondern über der Latte offen sind, was ich für besser halte, indem dadurch der Sonne und Luft mehr Zugang zu den Trauben gestattet wird.

Ich kann nicht umhin, der hiesigen Sommerbehandlung das verdienteste Lob zu zollen, indem sie mit besonderer Aufmerksamkeit und Nettigkeit gehandhabt wird. Nirgends auf der ganzen Route von Landau bis hierher, fand ich den Boden so reingehalten, und die Zeilen so schön aufgebunden wie hier. Die Linien waren fast alle so egal in gleicher Höhe wie mit der Scheere geschnitten, so daß man sie in einiger Entfernung für Einzäunung französischer Gartenanlagen hätte halten können.

§. 352. Die abgehenden alten Rebstöcke werden durchschnittlich mit Einlegern, im Nothfalle auch durch Wurzelreben nachgebessert.

§. 353. Der Rebsatz ist größtentheils gemengt aus Rießling, Traminer und Sylvaner, auch etwas Gutedel; indessen giebt es auch viele Weinberge mit einzelnem Rießlingsatze, deßgleichen viele mit Sylvanern, besonders im Sandboden. Daß auch hier die neueren Anlagen blos mit Traminern angelegt werden, ist natürlich, denn es gehört zur jetzigen Mode der Gegend. Nebst diesen wird auch hier Burgunder gepflanzt, und manches Fuder rother Wein erzogen, der in gutem Rufe steht. Herr von Verschaffelt, der bedeutendste Gutsbesitzer hier, kann aus seinem großen umfassenden Weinlager vortreffliche Proben abgeben. Diese Traube wird hier allgemein mit dem Namen Möhrchen bezeichnet, und ist wahrscheinlich der kleine Burgunder (Morillon noir).

§. 354. Der gewöhnliche Preiß der hiesigen Wurzelreben, die aber größtentheils gemengt sind — wie zu Türkheim — ist 40 bis 48 kr.; derselbe von Blindreben ist gewöhnlich 8 kr. pr. 100. Die reinen Traminer Wurzelreben werden immer um 15 kr. theurer verkauft.

Hier ist es nicht gebräuchlich im Herbst das Laub von den ein=

gelegten Blindreben abzuschneiden, wie zu Ruppertsberg und Umgegend geschieht.

§. 355. Die Beholzung ist dieselbe wie zu Muschbach berechnet und zu Dürkheim angegeben ist. Wie mir bemerkt wurde, kommt aber dieselbe um einige Gulden wohlfeiler, indem das Hundert Stiffel nur 2 fl. 42 kr. und daß Hundert Latten nur 5 fl. kosten soll, folglich statt 20 fl. nur 18 fl., was vielleicht auch von der Stärke des Holzes abhängt.

§. 356. Das gewöhnliche Unkraut ist Kreuzkraut, Wintergrün und Nachtschatten (Solanum nigrum).

§. 357. Die Boden-Behandlung ist dieselbe, wie sie zu Dürkheim bezeichnet worden ist.

§. 358. Das Düngen geschieht alle drei Jahr in der Regel. Da aber die Reben nicht so wie an andern Orten gegeneinandergesetzt sind, sondern jede ihren eigenen Bereich hat, so muß auch zu Jeder Dünger gebracht werden, was auf folgende Art geschieht. Das Düngen in langen Gräben ist hier beybehalten, und wird folgenderweise behandelt: wenn ein Graben 8 bis 9 Zoll tief ausgehoben ist, so wird die Erde auf beiden Seiten ausgeworfen, so daß die nächste Gasse davon bedeckt wird; es wird also die dritte Gasse wieder ausgehoben, und so fort immer eine übersprungen. Wenn nach drei Jahren wieder gedüngt wird, so wird immer die übersprungene Gasse ausgehoben, und die Erde auf die vor drei Jahren gedüngte Gasse geworfen, und so immer abgewechselt.

Junge Weinberge werden erst im zweiten und dritten Jahr gedüngt, es wird aber an jedes Stöckchen eine kleine Grube gemacht, und mit Dünger angefüllt.

§. 359. Hier ist es ortsgebräuchlich, daß die Weinberge nicht im Accord, sondern im Taglohn gebaut werden. Der Taglohn ist 24 kr. nebst Wein nach Belieben.

§. 360. Der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage ist pr. Morgen à 100 Ruthen ca. 500 fl., welcher in guten Jahrgängen 1½ bis 2 Fuder Wein liefert.

§. 361. Hier traf ich die Vorläufer der Bockschnitt-Erziehung an, indem eine ziemliche Parthie kleiner Bockwingerte, die ganz nach den Regeln dieser Schnittmethode erzogen, hier vorhanden sind. Der Rebsatz ist aber nicht Rießling, sondern durchgehends Sylvaner und etwas Traminer, die auf magerem Sandboden vortrefflich gedeihen. Ich staunte hier den 2. Sept. 1831, so vorgerückten Grad der Reife an solchen niederen Stöcken anzutreffen, denn die Trauben waren so gesund, ohne eine faule Beere, und waren so durchscheinend und so schön gelb und reif, dabey so süß und wohlschmeckend, daß man den Wunsch nicht unterdrücken konnte, alles möchte hier zu Bockwingerten angelegt seyn. Nicht weniger staunte ich, welch große ausgebildete Trauben an so kleinen, gegen die andern erbärmlich anzusehenden Stöcken hingen, und welche Fruchtbarkeit zu erkennen war.

Bey der Sommerbehandlung — welche später umständlicher angegeben werden wird — werden die jungen Ruthen auf zwey, und wo der Stock stark ist, auf drey Büschel zusammengebunden, und in der Höhe von 2 Fuß, höchstens 2½ Fuß abgeschnitten.

Das Alter dieser Sandwingerte soll durchschnittlich auf 25 Jahre anzunehmen seyn.

Diese Weinfelder, die in kleinen Parcellen daliegen, gehören gewöhnlich armen Leuten, die kein Holz kaufen können.

Ein Beweis aber, daß die Armuth auch manchmal was Gutes fördert, giebt folgende Thatsache. Hr. Hofgerichtsrath von Verschaffelt kauft jedes Jahr eine Menge Wein als Trauben, welche dann nach Oertlichkeiten sortirt werden. Natürlich bringen die armen Leute diesen Bockwein ebenfalls dahin, welcher da besonders und allein gethan und gekeltert wird. Diesen Wein sollen die Frankfurter Kaufleute immer als den besten herausstechen, was mir von jemand aus dem Hause (sub rosa) als bestimmt angegeben wurde.

§. 362. Die Keltern sind hier, wie auf der ganzen Route, außer den eisernen Keltern, die gewöhnlichen großen hölzernen Schraubenkeltern mit einer Holz-Schraube. (Fig. 34.)

§. 363. Es mögte nicht uninteressant seyn, hier einer Kelter zu

erwähnen, die den Vortheil für sich hat, daß sie sehr schnell arbeitet. Sie befindet sich bey Hrn. v. Verschaffelt und ist die Erfindung eines Franzosen, Thomas Revillion, welcher von der Gesellschaft zur Aufmunterung für Nationalindustrie in Paris die silberne Medaille erhielt *). Diese Kelter, die ich Sargkelter nenne, besteht aus einem langen, horizontal auf einem Gestelle liegenden Kasten aus 3 bis 4 Zoll dicken Bohlen zusammengefügt und mit Eisen gut beschlagen. Er hat die Größe, daß man ein Fuder Trauben darin pressen kann. Oben auf der Mündung des Sarges sind eiserne Bolzen angebracht, welche durch Queerhölzer gehen, die das Ganze schließen, wenn es gefüllt ist. An den beiden Enden des Kastens sind zwey dicke Bretter nebst einigen Würfeln, die nach Bedürfniß der Masse eingeschoben werden, welche durch zwey armsdicke eiserne Schrauben gegen den Mittelpunkt geschoben werden, und so von beiden Seiten pressen. Diese Schrauben werden durch zwey Schwungräder in Bewegung gesetzt, die 6 Fuß im Durchmesser haben. Diese Räder sind mit ein Fuß langen hölzernen Zapfen an ihrem Rande versehen, welche der Arbeiter bey deren Bewegung in die Hand nimmt. Diese Schwungräder, die nur langsam bewegt werden, sind eigentlich nichts als ein ununterbrochener Hebel, der von zwey Seiten auf den Mittelpunkt wirkt. Das Pressen soll sehr schnell und äußerst kräftig von Statten gehen, da man jedoch hierin die Masse nicht schneiden kann, so wird dieselbe herausgenommen und auf der großen Schraubenkelter nochmals nachgepreßt. Die Erklärung der Zeichnung Fig. 32. 33. wird die Wirkung der Maschine versinnlichen.

No. 1. Die Seiten-Ansicht der Sargkelter.

No. 2. Die Ansicht von oben, wovon die Hälfte mit dem Deckel geschlossen, die andere Hälfte offen ist, um die innere Einrichtung des Sarges zu sehen.

aa. Die Mutter von Messing, wodurch die eiserne Schraube geht.

---

*) Man sehe Bulletin de la société d'encouragement etc. 27gr. Jahrgang. Paris 1828.

bb. Ein dickes Brett, das auf vier Seiten abgeflächt ist, und auf die Traubenmasse drückt.

cc. Einer der Würfel, welche aus hartem Holze verfertigt, eingeschoben werden, wenn die Masse etwas zusammengedrückt ist.

dd. Die Queerhölzer, welche den Boden der Presse tragen.

ee. Die Queerhölzer, welche den Deckel schließen.

hh. Die eisernen Bolze, welche durch die Queerhölzer gehen, und durch eiserne Schließen geschlossen werden.

k. Das innere Gitter, das die Trauben umschließt, und wodurch der Saft abläuft; es besteht aus langen Latten, welche durch eben so viele aufrechtstehende Latten ein Gitter bilden.

ll. Die aufrechtstehenden Latten.

m. Der Deckel, welcher die Trauben einschließt. Hr. von Verschaffelt, welcher die Güte hatte mir das Modell hierher zu schicken, hat eine wesentliche Verbesserung darin angebracht, daß er den Deckel in drey Theile theilte, so daß man bey einer Nachhilfe nur den einen der beiden äußeren Theile wegnehmen darf, ohne den ganzen Apparat aufzuschließen.

n. Ein zweiter Boden, welcher mit einem Rande umgeben und einer Rinne versehen ist; er dient zur Aufnahme des ausgepreßten Mostes, der von hier in einen vorgestellten Zuber läuft.

oo. Das Fußgestell, worauf die Sargpresse ruht.

p. Das Queerholz, welches das Fußgestell zusammenhält.

qp. Die eiserne Schraube. (Das französische Original hat nur eine hölzerne Schraube, die aber dicker ist als die eiserne.)

rr. Die Schwungräder zur Bewegung der Schrauben.

ss. Die Nägel, wodurch man die Räder bewegt.

Hr. Hofgerichtsrath v. Verschaffelt, welcher ein sehr bedeutendes Weingut und Weinlager hat, läßt in guten Jahrgängen mit vier hölzernen Schraubenkeltern arbeiten. In neuerer Zeit läßt er seinen Trauben in dieser Kelter, die einen ungeheueren Druck ausübt, den ersten Druck geben, was schnell geschehen ist; hernach wird

die Masse herausgenommen, und auf den andern Keltern der übrige Saft vollends langsam ausgepreßt.

Diese Maschine, die zwar sehr schnell und kräftig arbeitet, hat den Nachtheil, daß sie zu complicirt und deßhalb zu kostspielig ist; ob das ebenfalls ein Nachtheil ist, daß man die Masse nicht schneiden kann, will ich nicht beurtheilen; jedenfalls wird das sonst übliche Schneiden hier einigermaßen überflüssig, indem die Masse auf vier Seiten geschlossen, folglich der Druck und Gegendruck überall gleich ist. Zu bemerken ist noch, daß Hr. v. B., außer mehreren Verbesserungen, die dem französischen Originale abgehen, auch noch diese angebracht hat, in verschiedenen Zwischenräumen Brettchen zwischen die Masse zu stellen, damit sie nach dem Drucke leichter zu trennen ist, weil man die Masse nicht so leicht schneiden kann, wie in den anderen Pressen.

Herxheim

§. 364. liegt auf einem Grobkalkhügel, der ziemlich weit in die Thalebene vorspringt, wo er sich nicht abflächt, sondern wie abgerissen mit steilem Abhange gegen die Fläche zu erscheint. Es ist einer der höchsten Punkte, und wird wohl mit der Haardt in ziemlich gleicher Höhe liegen. Seine Weinfelder liegen auch fast alle unter ihm. Zwar flächt sich hinter dem Orte ein großes ebenes Feld gegen das Gebirge zu aus, allein dort sieht man nur wenige Weinfelder. Wohl mag da auch der Boden ziemlich mager seyn, was man an der Vegetation erkennt; auch sind mehrere junge Anlagen nicht weit vom Orte, besonders gegen Karlebach zu, deren Boden von dem verwitternden Grobkalk wie mit Kreide überschüttet aussehen, und ein höchst mageres Aussehen haben.

§. 365. Unter dem Orte, am Fuße des Grobkalkhügels, welcher der Steinberg genannt wird, ziehen sich vier der Länge nach sich ausdehnende Bodenerhöhungen gegen die Thalebene hin, die

fast ganz mit Reben bepflanzt sind, und deren Boden aus gewöhnlichem Leimen und etwas Sandboden besteht, worauf sich einige südöstliche Abdachungen bilden, die auch nur die Sommerseiten genannt werden. Zwischen Kahlstadt und Herxheim ist auch ein kleiner Vorsprung gegen Freinsheim, der noch, als der letzte, aus Diluvialboden besteht, aber wegen seiner Fläche keinen sonderlich günstigen Punkt bildet. Die beste Lage sollen einige Weinberge seyn, die sich südlich dicht am Orte, auf dem Steinberge gelegen, herabziehen, und also auch Kalkboden haben. Ihre starke Abdachung und durch die Häuser geschützte Lage mag ihnen wohl diesen Vortheil geben.

§. 366. Herxheim, das so nahe bey Kahlstadt liegt, hat ganz dieselbe Erziehungsmethode. Früher war die Beholzung etwas höher, aber in neuerer Zeit ist sie ebenfalls so viel wie möglich heruntergebracht.

§. 367 Der Rebsatz ist ebenfalls derselbe, nur fehlen hier die Burgunder und Gutedel; der dominirende Satz ist Rießling. In neuerer Zeit greift aber der Sylvaner hier ziemlich ein, und wird besonders auf Grobkalkboden angelegt, wo er besser zu gedeihen scheint; überhaupt sollte man nirgends Rießlinge pflanzen, wo nicht geschützte Lage ist, denn die streichenden Winde vermag er nicht wohl zu vertragen; er bleibt da so lange grün, daß es einem noch kurz vor der Herbstzeit bangt, ob er nur auch bis zur Lese reif werde.

§. 368. Von hier gegen Karlebach sieht man fast lauter Bockwingerte, die aber nur auf einen Bund zusammengeheftet sind. Da die untere Geitzen an den grünen Ruthen nicht ausgebrochen sind, so werden die Trauben zu sehr versteckt, und haben zu wenig Luft, was sie an ihrer Entwickelung hindert.

§. 269. Von hier bis Karlebach ist durchgehends ein schwachhügeliger Bauboden aus Leimen bestehend, der auch durchgehends als Ackerfeld benutzt ist; nur hie und da sind kleine Parzellen von Weinfeldern mit Bockschnitt eingeschoben, die aber dem ganzen Gelände so fremd erscheinen, auch so unreif und frostig dastehen, daß

unwillkührlich der Wunsch sich einem aufdrängt, hier sollte man günstiges Ackerfeld als solches benutzen, und den edlen Rebsatz in seine Heimath verweisen, wo freudiges Gedeihen seine Pfleger besser belohnt. Wer nicht die ganze Linie begangen hat, kann sich keinen Begriff von dem schneidenden Contraste machen, den man empfindet, wenn man aus den gesegneten Weingegenden kommt, wo einem köstliche Produkte anlachten, wo ein südliches Clima zu herrschen scheint, während man hier in einer Entfernung von einer bis anderthalb Stunden von jener Gegend sich in Bezug auf das Aussehen der Trauben, auf 50 Stunden nördlicher versetzt zu sehen glaubt. Denn hier war noch kaum eine Beere weich, während man in Kahlstadt und Ungstein schon die delikatesten Trauben hatte.

Allgemeine Betrachtungen über das geognostische und klimatische Verhältniß der Weingegenden von Landau bis Herxheim.

§. 370. Der ganze Gebirgszug, der die eben bezeichnete Gegend gegen Nordwest begränzt, besteht aus Sandstein, der wahrscheinlich auf Granit und Thonschiefer aufgelagert ist; ersteres ist im Annweiler-Thale wirklich der Fall, wo er unmittelbar auf Granit aufgelagert zu Tage steht; letzteres beweisen einige Vorhügel von St. Martin, Weyher und Burrweiler (§. 68)*). Die vordere Gebirgskette bildet eine ziemlich gerade ziehende Wand, die etwa durchschnittlich zwischen 600 — 800 Fuß, von der Ebene an, sich ziemlich steil erhebt, jedoch von einer Menge Thaleinschnitten, die sich gegen die Ebene ausmünden, durchbrochen ist. (Die hinteren höheren Berge sind hierunter nicht begriffen.)

§. 371. Das Land am Fuße dieses Gebirges, welches die eigentliche Weingegend in sich faßt, ist in Vergleich zu der großen Thalebene, die der Rhein durchschneidet, eine Hochebene, die 50 — 100 Fuß höher als jene liegt, sich vom Gebirge gegen die Thalebene in kaum fühlbarer Abdachung neigt, und vom Gebirge sich eine bis anderthalb Stunden gegen die Rheinebene ausdehnt. Dieser Karakter einer Fläche wird jedoch in der Gegend von Landau, und von Deidesheim bis Herxheim unterbrochen, indem beide Gegenden ein

*) Da mich mein Beruf nicht tiefer ins Gebirge führte, so muß ich meine Angaben blos auf das stützen, was mir zu Gesicht kam.

mehr hügeliches Ansehen haben. Man denke sich indessen die Gegend nicht als eine ununterbrochene Fläche, welche blos generell so zu bezeichnen ist; im Gegentheile das ganze Terrain wird mit so vielen Thaleinbiegungen, die von Westen und Südwest nach Osten und Nordosten ziehen, durchschnitten, daß nur wenige eigentlich flache Gegenden anzutreffen sind. Diese Thaleinbiegungen, die immer mit den Gebirgs-Einschnitten zusammen hängen, oder eigentlich nur eine Fortsetzung dieser sind, veranlassen hauptsächlich die dem Weinbaue so günstige Expositionen und Mulden, die als wirkliche Wärme-Behälter zu betrachten sind. Diese Menge von Einschnitten bilden natürlich viele vom Gebirge herablaufende, oft eine Stunde in schmalen Striche sich hinziehende niedere Hügel, welche eine Menge südlicher Lagen bilden, besonders da die Strömungen fast alle so gerichtet waren, daß die südlichen Lagen immer eine weit größere Ausdehnung erhielten, als die nördliche, weßhalb auch so viele gute Weinlagen vorhanden sind.

§. 372. Das eben beschriebene Gelände besteht durchgehends aus Diluvialmasse, und ist ein Produkt der nahestehenden Gebirgsmassen. — Keineswegs sind diese Geschiebe von der Strömung des Rheines herbeygeführt, indem man in Hohlwegen deutlich sehen kann, wie die Strömungen vom Gebirge herab giengen. Welch mächtige Gewalten in Thätigkeiten gewesen seyn müssen, solch ungeheures Lager von Sand und Sandsteingerölle, das auf 70 — 80 Fuß (siehe §. 133 §. 127) Tiefe noch nicht durchbrochen worden ist, hier aufzulegen, wird unseren Begriffen immer fremd bleiben. Unzweifelhaft ist indessen, daß gewaltige Wasserströmungen, die von Westen nach Osten zogen, diese Masse aufgehäuft haben. Da sie aus Trümmern der nahe stehenden Gebirge besteht, so müssen wohl diese vor der Erdrevolution bedeutend höher gewesen seyn.

§. 373. Eigenthümlich ists aber, daß längs dem Gebirge, und ziemlich nahe an demselben einzelne erhabene Punkte von oft geringem Umfange mit Grobkalk hervortreten, wie zu Weyher, St. Martin, Neustadt, Königsbach, Deidesheim und Türk-

heim der Fall ist, an welch letzterem Orte der Grobkalk in bedeutenderer Masse und in größerer Ausdehnung bis hinter Herxheim ansteheт.

§. 374. Verschiedene Ueberlagerungen von Mergel, Sand und Thon, die sich da und dort einschieben, sind zu unbedeutend und zufällig, als daß sie Einfluß auf den allgemein bestehenden Karakter haben könnten. Bey Boden-Durchschnitten, die noch nicht umgearbeitet worden sind, z. B. in Hohlwegen, erkennet man deutlich, daß das ganze Gelände ursprünglich mit einem Mergelboden bedeckt war, der bald aus Sand, Thon oder Kalkmergel, je nachdem die Lagen sind, bestand; seine Mächtigkeit oder seine Auflagerung war ebenfalls verschieden, je nach den Strömungen und Richtungen des Wassers.

Die Bildung dieser Mergellager lassen sich wohl nicht anders erklären, als daß bey heftiger Bewegung der Wässer sich die aus dem Gebirge herbeygeführten Bruchstücke zuerst niedersenkten, und das trübe schlammige Wasser erst nach eingetretener Ruhe die leichteren in Bewegung erhaltenen Theile als Schlamm absetzte, wodurch der jetzige Bauboden entstand; denn wir können hier nicht annehmen, daß, wie bey Urgebirgen, durch Verwitterung der Oberfläche allmählig Baugrund entstand; wir müssen also wohl der ersteren Ansicht huldigen.

§. 375. So weit dieses Diluvialgebilde sich von dem Gebirge erstreckt, so weit ist es mit Weinreben bepflanzt, und nur selten ist dieß ungeheuere Weinfeld durch einige schmale Wiesengründe unterbrochen.

Man denke sich nun ein Weinfeld, das sich in der Länge auf 10—12, und in der Breite auf eine bis anderhalb Stunde erstreckt, so kann man sich ein Bild schaffen, das die Wirklichkeit versinnlicht. Uebersieht man von einem Höhepunkte aus — z. B. von Burrweiler, Weyher, St. Martins Schloß, — Ober-Hambach, von dem Schlößchen bey Neustadt, (welches wohl einer der interessantesten Punkte seyn wird), vom unteren Pechsteinkopf u. dgl. diese Weingegenden, so kann man sich des Staunens nicht enthalten, und diese ungeheuere Weinproduktion nur bewundern. Man kann kaum

begreifen, wo diese Masse Wein nur untergebracht, wo sie nur consummirt werden kann, man sollte denken, hier sey die Vorrathskammer für ganz Deutschland, und doch bildet sie nur etwa den zehnten Theil der Weinprodukte vom südlicheren Deutschland. Vergleichen wir die allgemeine Weinproduktion, und die daraus folgende Consummation, so werden wir uns überzeugen, welch wichtiger Culturzweig der Weinbau ist.

§. 376. Daß dieser Distrikt ein vorzügliches Produkt liefere, das natürlich auch Abweichungen erleidet, giebt uns der bisherige Absatz und dessen guter Ruf genugsam zu erkennen. Es wird sich aber jedem denkenden Oenalogen auch die Frage aufwerfen: „was bedingt die Erzeugung solch vorzüglicher Qualität? Ist es Klima? ist es Sonnenlage? oder ist es der Boden?“ Ich will meine Ansichten darüber hingeben; vielleicht gelingt es mir, daß ich dazu beitragen kann, die Ansichten Anderer zu unterstützen, und den Weg bezeichnen zu helfen, der zur richtigen Beurtheilung der Sache führen kann.

§. 377. Daß hier ein dem Weinstocke sehr günstiges Klima vorherrschend ist, wird wohl niemand bestreiten wollen; eben so, daß dieß das Hauptagens ist, das die Vegetabilität und somit die Entwicklung der Trauben befördert.

Daß Sonnenlage bedeutenden Einfluß auf die Reife der Trauben, folglich auf deren Qualität, hat, ist eine bekannte Sache. Ob aber der Boden das Hauptagens sey, das den guten Wein bringe, das ist eine Frage, die wohl schwer zu lösen seyn wird, zu deren Erforschung ich aber bey allen meinen Beobachtungen die meiste Aufmerksamkeit verwandte; denn ich machte mir hauptsächlich die mögliche Beantwortung obiger Frage zu meiner Aufgabe, die ich einigermaßen zu lösen denke.

§. 378. Das allgemeine und populäre Urtheil ist immer, daß der Boden die Güte des Weines bedinge. Dieser Glaube ist nicht ohne Gewicht; aber woher kommt es, daß auf dem ganzen Distrikte so vielerley Qualitäten Wein wachsen, während der Boden durch-

gehends aus demselben Diluvialboden aus Sandsteingerölle besteht? Soll das Mischungsverhältniß von etwas Sand, oder etwas Eisenoxid solchen Einfluß haben, daß die Qualität des einen und den andern Wein um das sechs und achtfache unterschieden sey. Daß solcher Kießboden dem Weinbaue sehr günstig sey, will ich annehmen, denn ich sahe in Karlebach, auf einem isolirten ganz niederen Hügel ohnweit der Mühle, der aus Kießboden besteht, auf dem Plateau desselben, wo alle Winde streichen konnten, die reifsten Trauben der Gemarkung, was also lediglich dem Kießboden zugeschrieben werden muß. Wie aber verhält sich dieß, daß ich zwischen Türkheim und Ungstein die reifsten Rießlingtrauben auf Grobkalk-Hügeln antraf, während bey Herxheim auf demselben Grobkalke, und nur eine Stunde von ersterem entfernt, die Rießlingtrauben sich kaum weich fühlen ließen. Ist hier der Boden wohl Schuld, der gleiche Bestandtheile hat? Schwerlich wird jemand dieß bejahen. Es muß also in etwas anderem liegen; und zwar in einer geographischen Combination der Bodenfläche, die ein mehr oder weniger günstiges Klima bedingt.

Wenn wir die streichenden Winde, die aus waldigen Höhen kommen, als besonderes Störungsmittel bey der Entwicklung des Weinstockes annehmen, so finden wir bald, was der Grund ist, daß längs der Gebirgskette so günstiger Weinboden vorherrsche. Die hohe Gebirgswand, die auf der nord und nordwestlichen Seite dieses Weinland umgiebt, schützt dasselbe vor den eindringenden kalten Winden, die aus den rückliegenden waldigen Höhen kommen. Dieses Gebirge bildet eine Wand, an der die einfallenden Sonnenstrahlen in die Ebene abprallen, wodurch die Luft, die ohnehin in ihrer dem Boden zunächstliegende Luftschichte durch die rückstrahlende Wärme erwärmt ist, noch milder und wärmer wird. Es bildet sich so ein eigener Wärmekreiß, der durch keine Luftströmung gestört werden kann, sondern immer wohlthätig auf die Vegetations-Entwicklung wirkt. Die Winde, die aus dem Gebirge kommen, können nur in der Höhe darüber hinstreichen, und bis sie sich als kältere Luft niedersenken,

oder mit der wärmeren vermengen, sind sie schon aus dem Bereiche des Weinbaues. Dieß erklärt auch, warum die vom Gebirge etwa eine Stunde entfernt liegenden Orte geringeren Wein liefern, als diejenigen, die noch in dem eben benannten Wärmekreiße liegen.

Daß die unteren Orte besseren Wein liefern als die oberen bey Landau gelegenen, kann daher nur darin gesucht werden, weil die Gebirge in dieser oberen Gegend mehr zerrissen sind als in der unteren. Es öffnen sich da eine Menge tiefer Gebirgsthäler, die die Winde durchführen, wodurch die sich sammlende Wärme weggeführt wird. Wäre der Kessel bey Deidesheim nicht durch eine hohe Gebirgswand, die ununterbrochen queer davorsteht, und keine Winde zuläßt, geschlossen, so würde der Grein nicht den guten Wein geben, der Deidesheim sein Renomée giebt. Derselbe Fall ist bey Türkheim in Bezug auf den Spiegelberg, der als Grobkalkhügel nahe am Sandsteingebirge liegt, und dadurch so geschützt ist, während bey Herxheim, das hoch liegt und bey einer Stunde vom Gebirge entfernt ist, die oberen Weinberge den Winden preiß gegeben sind, was sie in ihrer Reife so zurücksetzt.

Daß dieß ohnehin günstig gebildete Klima noch durch vortheilhafte Sonnenlagen und Abdachungen begünstigt werde, wodurch die besseren Weinlagen entstehen, versteht sich von selbst. Denn die auf südlicher und östlicher Exposition gelegenen Weinberge sind so zu sagen doppelt bevortheilt, indem diese wieder vor den durch electrische Wirkungen in den Niederungen entstehenden Winden geschützt werden.

§. 379. Ueber diesen angeblichen Wärmekreiß kann man sich am besten verlässigen, wenn man den ersten Schnee beobachtet. Wenn z. B. im Spätjahr oder Frühjahr, wo die Sonne noch einige Kraft hat, bey Nachtzeit ein Schnee fällt, der durch die Sonne wieder geschmolzen wird, so wird man immer finden, daß er in der Ebene, oder am Fuße des Berges zuerst schmilzt und bey anhaltendem Sonnenscheine wird man sich überzeugen, daß das Zerschmelzen des Schnees von unten hinauf statt findet bis zu einer gewissen Höhe, wo er immer länger liegen bleibt. Durch die einfallenden Sonnenstrahlen wird der

untere Luftkreiß erwärmt, wodurch der untere Schnee zuerst schmilzt. Dieß Phänomen wird wohl das Bestehen eines Wärmekreißes in geschlossenen, und vor Winde geschützten Gegenden außer Zweifel setzen.

Eben deßhalb sind Weinberge, die solchen Wärmekreiß übersteigen, und die zu hoch angelegt sind, wie z. B. am Pechsteinkopfe u. a. O., ungeeignete Unternehmungen.

§. 380. Wenn wir das ganze Weingelände durchgehen, so finden wir durchgehends, daß die südöstlichen und südlichen Expositionen die besten sind, auf welche die östlichen folgen, die ebenfalls noch zu den guten gehören. Die nördlichen sind die geringsten (eine seltene Ausnahme macht Muschbach, (s. §. 174), und westliche Expositionen sind höchst selten vorhanden, weil gegen Westen das Gebirge anstößt, und das Land als Diluvialgebilde gegen den Fuß des Gebirges allmählich ansteigt. Eine einzige westliche Lage von einiger Bedeutung ist nur, wie schon angegeben, zu Dürkheim bekannt, wo der Michelsberg und Spiegelberg auf quer eingeschobenem Grobkalkhügel eine vortreffliche westliche Exposition bilden.

Durchgehen wir dagegen die Weinlagen des rechten Rheinufers, besonders der Bergstraße von Darmstadt bis Basel, so finden wir überall, daß die östlichen Lagen die geringsten sind, (wenn gleich die gemeinen Leute wähnen, solcher Weinberg habe die beste Lage, der gleich Morgens bey Sonnenaufgang die Sonne habe.) Die südlichen, besonders die südwestlichen Lagen sind auf dieser Seite die vorzüglichsten, an welche sich die westlichen als etwas geringere anschließen.

Schon oft wurde deßhalb die Frage aufgeworfen, woher es komme, daß auf dem linken Rheinufer die östlichen Lagen zu den Besten gerechnet werden, während auf dem rechten diese gerade die geringsten seyen. Noch nie hörte ich diese Frage richtig beantworten, und ich konnte ebenfalls den Grund nicht dazu finden. Ich machte es mir daher zur besonderen Aufgabe, den Grund dieser Differenzien zu erforschen, und glaube so glücklich gewesen zu seyn, diese Aufgabe gelößt, und die eigentliche Ursache aufgefunden zu haben.

Wir dürfen als bestimmt annehmen, daß die Winde, d. h. deren Richtung einen bedeutenden Einfluß auf das klimatische Verhältniß in Bezug auf den Weinbau ausüben, besonders solche Winde, die von waldigen Höhen herstreichen. Es ist eine bekannte Sache, daß es im Sommer in den Wäldern kühler ist, als auf dem gebauten Boden. Diese niedere Temperatur nimmt gradatim zu, je höher der Wald emporsteigt, was wir immer sehen können, wenn Schnee fällt und derselbe schmilzt; auf den waldigen Höhen wird er Tage und Wochenlang länger liegen bleiben, als in der Ebene. Da nun längs der Straße von Darmstadt bis Basel, woran bedeutender Weinbau ist, der Odenwald und der Schwarzwald im Rücken gegen Osten liegen, welche beide ein waldiges Hochgebirge bilden, so ergiebt sich von selbst, wenn man sich auf obigen Grundsatz stützt, daß die östlichen Lagen auf der rechten Seite des Rheines die geringsten seyn müssen, indem sie unmittelbar von den kühlen und kalten Waldwinden bestrichen werden, die jede sich sammelnde Wärme oder warme Luftschicht hinwegnehmen. (Man darf nur auf dieser Seite im Sommer einen Sonnenaufgang im Freien erwarten, so wird man finden, welche kalte Luft einem entgegen strömt). Wenn uns also die Erfahrung lehrt, daß sogar südwestliche Lagen besser sind, als rein südliche, die gegen Osten nicht geschlossen sind, so können wir keine andere Ursache wohl auffinden, als lediglich den Schutz vor Winden, und nicht die unmittelbare Einwirkung der Sonne, sonst müßten doch die Lagen, welche die Sonne weniger genießen, auch weniger gut seyn. Der Ostwind ist also hier der Feind unseres Weinbaues, der Nordwind erreicht ohnedieß die südlichen und westlichen Lagen nicht, und diejenigen welche er erreicht, tragen sicher nicht viel.

Wir haben Beispiele, daß die vortheilhaftesten südlichen Expositionen mit der günstigsten Abdachung zu den geringen Weinlagen gehören, in so ferne sie in einem Thaleinschnitte liegen, der sich gegen Osten weit hinzieht, wodurch die Ostwinde freien Raum haben, durchzustreichen, welche alles gute Wirken der Sonne stören. Wenn dagegen südliche Expositionen in einem Thaleinschnitte liegen, der gegen

Osten durch eine Gebirgswand geschlossen ist, so dürfen wir sicher darauf rechnen, daß hier gute Weinlage sey.

Gehen wir nun zu den Betrachtungen über die jenseitigen Gebirgsverhältnisse über, so finden wir zwar die sich entgegengesetzten Fälle auffallend, allein bey richtiger Beobachtung und Zusammenstellung der dortigen klimatischen Verhältnisse finden wir auch, daß alles auf natürlichen Gründen, die sich auf die geographische Lage beziehen, beruhe.

So wie hier die Weingegend durch östliche Waldgebirge abgeschlossen ist, so ist die jenseitige durch westliche Waldhöhen abgeschlossen; dorten sind die Nordwestwinde die allgemein schädlichen, im Gegensatze mit den hiesigen östlichen.

Wenn nach der schon gegebenen Ansicht die Winde, die aus Hochgebirgen kommen, dem Weinbau so nachtheilig sind, so müssen auch jene Winde, die aus einer bedeutenden waldigen Gegend herüber ziehen, den Weinbau benachtheiligen; da aber die Weinlagen durchgehends durch eine hohe Gebirgswand vor solchen schädlichen Winden geschützt sind, die über die Weingegend hinstreichen, wodurch die angehäufte Wärme nicht weggeführt wird, so folgt unmittelbar daraus, daß sich hier ein milderes Klima bilden muß. Schon weit früher empfangen sie die Strahlen der aufgehenden Sonne, die unaufhörlich sich an der Gebirgswand abstoßen, und in denen schon oft berührten so günstigen Mulden ansammlen, wodurch sich der bezeichnete Wärmekreiß bildet, und die Vegetation gleichsam in ein südlicheres Klima versetzt wird.

Die hier so schädlichen kalten Ostwinde sind jenseits nicht mehr schädlich und kaum mehr fühlbar, weil sie, während sie eine Ebene von acht Stunden durchstreichen müssen, sich mit der milderen Luft dieser Ebene vermengen, und deßhalb eine mildere Temperatur annehmen. Das gleiche Verhältniß tritt hier bey unseren westlichen Lagen ein, die dort schädlichen Winde sind hier bedeutend gemildert, so daß sie wenig Einfluß auf das klimatische Verhalten mehr ausüben können.

Durch diese Erklärung hoffe ich den möglichen Zweifeln über

diesen schon so oft besprochenen Gegenstand entgegen gekommen zu seyn.

§. 381. Daß der jenseitige Diluvialboden mit seinen vielen Mulden und Einbiegungen, wodurch vortreffliche südöstliche und südliche Expositionen gebildet sind, besonders günstigen Einfluß auf die Weinproduktion ausübt, wird wohl niemand verkennen, und ich zweifle deßhalb, daß auf dem dießseitigen Terrain selbst durch alle Mittel der Kunst, mit Ausnahme einiger weniger Punkte, die Produkte jenen gleich zu bringen seyn werden, denn es fehlt dießseits fast ganz an solchem Diluvialboden, und wir haben keine solche Hochebene; die dießseitigen Flächen bestehen nur aus Alluvialboden, der durch die Hochwässer des Rheines an den Fuß der Gebirge angelegt worden ist. Wenn auch einige Abflächungen hie und da hervortreten, so sind sie immer oder größtentheils Fortsetzungen der rückstehenden Berge oder Hügel. Auffallend bleibt es immer, daß jenseits solch ungeheuere Massen von Diluvialboden sind, während er dießseits gegenüber ganz fehlt. Es ergiebt sich daraus der Schluß, daß zur Zeit mächtiger Revolutionen die Strömungen von Westen nach Osten zogen, welche die jenseitigen Gebilde hervorbrachten; denn wären jene Anhäufungen blos durch die Wirkungen der Tagwässer, durch Abspühlen entstanden, so müßten wie auf der linken Rheinseite dieselben Gebilde haben, da gleiche Ursachen, auch gleiche Wirkungen hervorbringen, so aber fehlen uns diese mächtigen Anhäufungen, folglich müssen auch die Wirkungen anderer Natur gewesen seyn.

Vergleichende Uebersicht und Zusammenstellung aller auf dem Striche von Landau bis Herxheim vorkommenden Weinbau-Verhältnisse.

§. 382.

1) Der Untergrund des gewöhnlichen Baubodens ist auf der ganzen Linie Kieß,*) d. h. abgerundete Bruchstücke des nahen Gebirges, die bald mehr bald weniger durch sandigen oder thonigen Mergel in ihren Zwischenräumen der Auflagerung ausgefüllt sind. Bei Albersweiler steht etwas Granit und Syenit zu Tage. Bei Burrweiler und Weyher erscheint Thonschiefer in ziemlicher Masse. Grobkalk zeigt sich in öfterem Vorkommen, wie zu Weyher, St. Martin, Neustadt, Königsbach, Deidesheim, Türkheim, Ungstein, Kahlstadt und Herxheim.

2) Vorbereitung des Bodens vor dem Rotten findet allenthalben, wo Kießboden ist, nur selten statt, dagegen auf Kalkboden ist drey bis vierjährige Bepflanzung mit Klee Nothwendigkeit, wie zu Türkheim, Ungstein, Kahlstadt, Herxheim.

3) Das Rotten wird gewöhnlich zwey Fuß tief vorgenommen. Ausnahmen giebt es aber bey Anlagen vermöglicher Gutsbesitzer in Neustadt, Ruppertsberg und Deidesheim, wo 5 bis 6 Fuß tief gerottet wird, wobey zugleich das Pla-

*) Dieser Ausdruck ist vielbedeutend, am Haardtgebirge bezeichnet man damit das Gerölle oder Geschiebe, an der Bergstraße den verwitterten Granit, und im Würtembergischen u. a. Orten, wo Keuperformation ist, wird der Keuper-Mergel Kieß (Leberkieß) genannt.

niren, und auf der nördlichen Seite, das Höherlegen beobachtet wird. Letztere lassen im Sommer rotten, das Uebrige geschieht blos im Frühjahr. Auch werden in neuerer Zeit die Steine alle untergerottet, was früher nicht der Fall war, sondern man brachte sie weg. In Kalkboden werden sie aber alle weggeführt.

4) Mit Wurzelreben wird durchgehends gesetzt, die 18 bis 21 Zoll lang sind.

5) Die Blindreben, an welchen der untere Wulst des alten Holzes befindlich seyn muß, werden zur Vorbereitung zu Wurzelreben alle gebärbelt.

6) Das Setzen geschieht von Landau bis Türkheim in Gruben, wobey die Reben unten gegeneinander gelegt werden. Zu Türkheim, Ungstein, Kahlstadt und Herxheim werden sie eingerottet. Von Landau bis Neustadt wird nur eine Rebe gesetzt. Von Muschbach bis Wachenheim werden zwey zusammen gesetzt, von Türkheim bis Herxheim wird wieder nur eine Rebe gelegt.

7) Das Nachbessern abgestorbener Stöcke geschieht von Landau bis Neustadt durch Wurzelreben, oder eine Boden-Rebe wird aus dem nächststehenden Stocke gezogen, die dahin eingelegt wird; von Muschbach bis Wachenheim, wird die zweyte Rebe an den Ort gelegt, wo die frühere abgestorben ist, und von Türkheim, wo die Kopferziehung anfängt, wird eine Knebelrebe in einem kleinen Bogen, der über die Erde steht, eingelegt.

8) Ein Viertelmorgen Land hat von Landau bis Neustadt 35 Ruthen, von da bis Herxheim 25 Ruthen.

9) Die Entfernung der Rebstöcke von einander ist von Landau bis Neustadt 2½ Fuß der Länge nach, und 4½ Fuß in der Breite. Von Muschbach bis Wachenheim der Länge der Zeilen nach 3 Fuß, und in der Breite 3½ Fuß. Von Türkheim bis Herxheim 3½ Fuß ins Quadrat.

10) Die Erziehungsarten sind folgende: Von Landau bis Maikammer ist die Doppelkammer-Erziehung mit Schenkelschnitt. Hambach und Dittesfeld hat die geschlossene niedere Rahmen-Erziehung mit Schenkelschnitt. Muschbach, Neustadt, Haardt, Gimmeldingen, Königsbach hat die offene niedere Rahmen-Erziehung mit Halbbögenschnitt und Schenkelschnitt. Ruppertsberg, Deidesheim, Niederkirchen, Forst, Wachenheim hat die offene niedere Rahmen-Erziehung mit Schenkelschnitt. Türkheim, Ungstein, Kahlstadt und Herxheim die offene Rahmenerziehung mit Kopfschnitt.

11) Das Abschneiden der Reben geschieht auf der ganzen Linie unter dem Daumen. Eine Manipulation, die man auf dem rechten Rheinufer nicht kennt.

12) Das Binden im Frühjahr wird allgemein nur mit Weiden versehen.

13) Der Rebsatz ist fast durchgehends gemengt. Ausnahmen hievon machen Rhodt und Ruppertsberg, welche fast lauter Traminer bauen. Gräfenhausen bauet zur Hälfte Burgunder, zur Hälfte Albig und Gutedel. Von Landau bis Maikammer ist fast durchgehends Gutedelbau. Edenkoben erzieht aber zur Hälfte Traminer, besonders auf der Seite gegen Rhodt. Dittesfeld hat auch etwas Traminer. Hambach hat Gutedel, Rießling und viel Malvasier (Trollinger). Neustadt gemischt, die Haardt, Gimmeldingen und Königsbach haben Rießling und Albig, letztere zwey Orte ziehen etwas rothen Wein aus dem Gelbhölzer. Muschbach hat zur Hälfte Traminer, zur Hälfte Oestreicher. Deidesheim hat auf seiner besten südlichen Lage Rießling, auf der Ebene gegen Niederkirchen Traminer, und auf einer großen nördlichen Ausdehnung gegen Forst Sylvaner (Oestreicher). Forst hat größtentheils

Rießling. Wachenheim gemengt aus Rießling, Traminer und Oestreicher. Türkheim wegen vielen geringen Lagen bauet besonders Oestreicher in den guten Rießling. Ungstein hat gemengten Satz, Kahlstadt und Herxheim deßgleichen, jedoch iu letzterem mehr Rießling.

Diese Angaben bilden nur die allgemeine Uebersicht. Natürlich finden sich in jedem Orte wieder einzelne Liebhabereien vor, die aber nicht hierher gehören.

14) Die Beholzung geschieht mit Eichenholz, und zwar mit Balken und Stiffel durchgehends. Von Landau bis Maikammer ist die Doppelkammer-Erziehung, wobey drey Balken nebeneinander auf die Menge Querbalken gelegt werden. Der viertel Morgen à 35 Ruthen kostet mit Holz zu beziehen 40 fl. Hambach und Dittesfeld mit einfacher Kammer-Erziehung kostet dasselbe Ruthenmaaß 32 fl. Von Muschbach bis Herxheim ist fast gleiche Beholzung, je nach Lage etwas mehr oder weniger niederer. Der viertel Morgen à 25 Ruthen, welches Maas von Muschbach bis Herxheim gilt, kostet 20 fl. Das Viertel Bockwingert in Kalstadt und Herxheim kostet — nichts. —

Die Berechnung der Einzelheiten findet man umständlich bey Edenkoben und Muschbach.

15) Das Ausbrechen vor dem Blühen wird an den Orten der Doppelkammer-Erziehung nicht beobachtet, nämlich von Landau bis Neustadt, von Neustadt bis Herxheim wird aber ausgebrochen. Das Ausbrechen der Seitentriebe (Eberzähne) geschieht nirgends.

16) Das Quetschen der Trauben wird durchgehends mit dem Mosterkolben verrichtet. Mühlen und Tretzuber werden nicht angewendet.

17) Die Keltern oder Pressen sind durchgehends von Holz mit einer Schraube, manche auch mit eisernen Schrauben, besonders in Deidesheim, Forst, Wachenheim und Türk-

heim. Die Hebelkeltern sind nur in Gräfenhausen zu finden.

18) Die Bodenbearbeitung im Sommer geschieht von Landau bis Neustadt nur zweymal, wohl auch noch in Muschbach und dessen Umgebung. Von Ruppertsberg bis Wachenheim fünfmal. Von Türkheim bis Herxheim dreymal.

19) Die Instrumente zur Bodenbearbeitung sind sich fast auf der ganzen Linie gleich, mit Ausnahme, daß in der Gegend der Doppelkammer-Erziehung der Stiel derselben einen Fuß länger ist, als bey der offenen Rahmen-Erziehung. Auch hat man in Wachenheim, Türkheim und Ungstein die große breite Haue, den Breitpickel.

20) Die besten Lagen sind durgehens die südlichen und südwestlichen, nach diesen die östlichen, der westlichen giebt es wenige, die aber geringer als die östlichen sind, mit Ausnahme von Türkheim, wo eine westliche Lage die beste ist. Nördliche Lagen giebt es viele, sie sind fast durchgehends mit Oestreicher bepflanzt, besonders von Muschbach bis Türkheim, sie sind die geringsten. Eine sonderbare Ausnahme macht Muschbach, wo die nördliche Lage den besten Wein liefern soll.

21) Die Abdachungen sind auf dieser Ausdehnung wie natürlich verschieden; ich traf sie von 2 bis auf 30 Graden an; immer aber spricht sich hiebei ein gewisser dominirender Karakter aus; so z. B. werden die Traminer bey den geringsten, die Rießlinge bey den stärksten Abdachungen angetroffen. Der Gutedel, Sylvaner, Albig und Malvasier sind auf jeder der Abdachung anzutreffen.

22) Das Unkraut ist im Frühjahr Kreutzkraut, Senecia vulgaris, und im Spätjahr Wintergrün, Mercurialis annua, im Sommer, in Gräfenhausen besonders Gänsedistel, Sonchus oleraceus, in Edenkoben und Umgegend Knob-

lauch, allium vineale, den man gerne hat, weil er dem Weine den beliebten Böxer geben soll, bey Muschbach Stellaria alsine, Hühnerdarm, und urtica dioica, bey Ruppertsberg die Ringelblume, Celendula arvensis, bey Kahlstadt Nachtschatten, Solanum nigrum.

23) Das Düngen geschieht in der Regel alle drey Jahre. Junge Weinberge werden durchschnittlich im ersten oder zweiten Spätjahr gedüngt; ersteres besonders, wo der Boden nicht ausruhen gelassen wird. Von Landau bis Türkheim wird in langen Gräben zwischen bestimmten Zeilen gedüngt. Von Ungstein bis Herxheim wird in Gräben gedüngt, wobey alle drey Jahre eine andere Reihe vorgenommen wird, nämlich es wird jedesmal eine Reihe übersprungen.

24) Der Verkaufspreiß der Weinberge bester Lage ist sehr verschieden. Bey Edenkoben und Rhodt das Viertel à 35 Ruthen 180 bis 200 fl., zu Gräfenhausen ein Viertel 120 fl., zu Muschbach das Viertel à 25 Ruthen 200 fl., zu Ruppertsberg dito 200 bis 300 fl., zu Deidesheim und Forst dito 500 bis 600 fl., in Türkheim rechnet man in bester Lage, daß der Stock auf 1 fl. Ankauf komme, in Kahlstadt kostet das Viertel 120 bis 125 fl.

25) Das Alter der Weinberge zu bestimmen ist ein sehr relativer Gegenstand, indem vieles vom Boden, vieles von der Behandlung abhängt. In Gräfenhausen sind Weinberge, die schon hundert Jahre alt seyn müssen, indem dort Rebstöcke vorhanden sind, die dicker als ein Mannsarm sind. In der Gegend von Edenkoben mögen sie fünfzig Jahre und wohl darüber alt werden. In Muschbach und Ruppertsberg werden sie nur fünfundzwanzig bis dreißig Jahre alt, da hingegen an den Orten gegen das Gebirge die Reben wieder älter werden. Wo tiefer gerottet wird, halten die Reben auch länger.

26) Der Weinertrag in guten Jahrgängen ist ebenfalls sehr

verschieden. In Gräfenhausen giebt ein Morgen ein Fuder Wein (ein Fuder hat 10 Ohm oder 1080 Litter). In Edenkoben ein Morgen 2½ bis 3 Fuder. In Muschbach zwey Fuder, in Ruppertsberg ein Fuder u. s. w. Natürlich darf man diese Angaben nur vergleichend und als approximativ annehmen.

27) Die Baukosten eines Morgens betragen in Gräfenhausen 9 bis 10 fl. nebst etwas Wein. In Edenkoben 10 bis 11 fl., in Muschbach 12 fl., in Ruppertsberg 11 fl., in Dürkheim 14 fl., in Kahlstadt wird alles im Tagelohn gearbeitet.

28) Der Tagelohn eines Wingerts=Mannes ist per Tag ohne Kost in Gräfenhausen 30 kr., in Rhodt und Edenkoben 28 kr. und Trunk, in Muschbach 32 kr. mit Kost 18 kr., von Ruppertsberg bis Dürkheim und Herxheim 24 kr. und zwey Schoppen Wein.

29) Die Vergährung des Mostes wird allenthalben, theils bey offenem, theils mit quer übergelegten Spunten auf das Spuntloch vorübergehen lassen, die Röhrenvergährung wird nur selten angewendet, und hat besonders an Kredit verloren, seit dem Hrn. Faßbinder in Herxheim ein Faß von 7 Fuder durch diese Vorrichtung, die sich verstopften, zersprungen ist.

Angabe der Morgenzahl der Weinberge des baierischen Rheinkreises.

Die Fläche, worauf die Weinberge des baierischen Rheinkreises liegen, beträgt nicht ganz zwey geographische Quadrat Meilen. Die Quadrat Meile enthält 16,104 baierische Tagwerke, (5 Tagwerke sind 6 Morgen à 160 Quadrat Ruthen per Morgen) also 19,321⅘ Morgen.

Nach den neuesten Messungen enthält der Rheinkreis 27,540 Tagwerke, oder 33,048 Morgen Weinberge.

Davon sind	1ste Klasse	10,480	Tagwerke, oder	12,576	Morgen
	2te Klasse	8,180	— — —	9,816	— —
	3te Klasse	8,880	— — —	10,656	— —
		27,540		33,048	

Bey einem vollkommenen Herbste wird angenommen, daß auf dem beschriebenen Distrikte 70,000 bis 80,000 Fuder Wein gewonnen werden.

Anhang.

Obschon es außer dem mir vorgesetzten Plane liegt, etwas über die Qualitäten der Weine der verschiedenen Weinorte zu sagen, indem man dadurch gar zu vielerlei Interessen berührt, so möchte es den Lesern doch nicht unangenehm seyn, zur besseren Beurtheilung der Produkte eine Preißliste der verschiedenen Weinorte zu sehen, die ich im Jahre 1822, in der Absicht um Wein zu kaufen, besuchte sie ist ein Maasstab, der unpartheiisch die Qualität der verschiedenen Produkte bestimmt, nämlich:

in Kirrweiler kostete das Fuder 1822er im Durchschnitte	70 fl.
„ Edenkoben	90 –
„ Maikammer	90 –
„ Dittesfeld	120 –
„ Hambach	115 –
„ Muschbach	160 –
„ Gimmeldingen	160 –
„ Königsbach	200 –
„ Deidesheim	300 –
„ dito Traminer	450 –
„ Ruppertsberg Traminer	450 –
„ Forst	450 –

in Wachenheim	300 fl.
= Türkheim	180 –
= Ungstein	200 –
= Erbsheim	170 –
= Freinsheim	160 –
= Groß Karlebach	130 –
= Lamsheim	130 –

Benennung der Figuren.

Figur		Paragraph §.
1	Eine Spate	8.
2	Ein Grabpickel	8.
3	Ein Dornpickel	8.
4	Ein Stufenpickel	13.
5	Eine Ansicht, wie bey der ersten Anlage die Reben im Boden gelegt werden	13.
6	Ein Bild der Doppelkammer=Erziehung	28.
7	Ein Weinbergs=Messer (Seesel)	30.
8	Eine Hotte oder Logel	37.
9	Ein Mosterkolben	37.
10	Ein Kelter=Messer	37.
11	Ein Karsch	50.
12	Ein Wiesenbeil	50.
13	Eine Erziehungsart laut Beschreibung	69.
14	Eine Setzmethode laut Beschreibung	74.
15	Ein Stiffel mit dreyeckigem Einschnitte	85.
16	Eine sehr einfache Kelter, Hebekelter genannt	96.
17	Eine einfach getruddelte Kammer	102.
18	Eine Ansicht der Wurzellage im Boden	141.
19	Ein vierjähriger Stock der offenen Rahmen=Erziehung mit Halbbögen	151.

Figur		Paragraph §.
20	Ein fünfjähriger ausgebildeter Stock der offenen Rahmen-Erziehung mit Halbbögen	152.
21	Darstellung der Methode Reben zu schneiden, wie es am Haardtgebirge gebräuchlich ist	163.
22	Darstellung der Methode Reben zu schneiden, wie es in den meisten anderen Gegenden gebräuchlich ist	162.
23	Eine Krücke zum Nivelliren der Bodenfläche	163.
24	Ein Rottfeld mit schrägen Rottgräben und Durchschnittsgräben	186.
25	Das Profil eines wellenförmigen Bodens, wobey die gerade Linie das Profil des planirten Bodens ist . . .	186.
26	Ein Rebstock mit Winkelschnitt-Erziehung	204.
27	Ein Pickel zum Rotten in steinigen Boden	517.
28	Ein vierzeiliger Schemel	224.
29	Ein vierjähriger Stock der offenen Rahmen-Erziehung .	230.
50	Ein fünfjähriger Stock der offenen Rahmen-Erziehung .	231.
31	Ein Breitpickel	212.
32	Eine Sargkelter von der Seite betrachtet	363.
33	Eine Sargkelter von oben herab betrachtet	363.
34	Eine einfache Schraubenkelter	37.

Tafel I.

Maase in französischen Millimetern.

Oerter.	französische Millimeter
Aachen, Fuß	313,85
Alicante, Elle oder Vara	918,57
Altona, Fuß	286,49
Amsterdam, Fuß	283,31
Ancona, Braccio	642,46
Ansbach, Fuß	299,80
Antwerpen, Fuß	285,58
Baden, Fuß	300,00
Baiern, Fuß	291,86
Bamberg, Fuß	280,44
Basel, Fuß	298,05
Berlin, Fuß	313,85
Bern, Fuß	293,32
Bologna, Fuß	379,40
Botzen, Fuß	334,30
Braunschweig, Fuß	285,36
Bremen, Fuß	289,19
Cassel, Fuß	284,90
Cleve, Fuß	263,37
Coburg, Elle	586,29
Cöln, Fuß	287,59
Constanz, siehe Baden	
Darmstadt, Fuß	300,00
Düsseldorf, siehe Berlin	
Erfurt, Fuß	283,00
Ferrara, Fuß	401,31
Florenz, Braccio, oder Canna	594,18
Frankfurt, Fuß	284,60
Frankreich, Met. = 3′, 0″, 11‴, 296 alt französische Maas	1000,00
Fulda, Fuß	282,88
Genf, Fuß	487,26

Oerter.	französische Millimeter
Hamburg, Fuß	286,49
Hanau, Fuß	280,20
Hanover, Fuß	291,99
Heidelberg, Fuß	278,59
Hildesheim, Fuß	280,17
Königsberg, Fuß	313,85
Kopenhagen, Fuß	313,62
Lausanne, Fuß	293,25
Leipzig, Fuß	282,65
London, Foot, eine Yard = 3 Fuß	304,91
Neapel, eine Canne = 8 Passi = 60 Palmi 1 Palmo	262,80
Nürnberg, Fuß	303,86
Paris, siehe Frankreich	
Parma, Pertica	542,15
Piacenza, die Elle Braccio	684,42
Rußland, Arschine das Fußmaas ist das englische auch das rheinische ist gebräuchlich	711,94
1 Sasche	2134,00
Rom, Fuß	294,61
Schweden, Fuß	296,88
Schaffhausen, Fuß 1 Elle 2 Fuß	301,37
Sicilien, Fuß	242,05
Solothurn, Fuß	293,32
Spanien, Fuß	382,65
1 Elle Varu	847,46
Wien, Fuß	316,10
Würtemberg, Fuß	286,42
Würzburg, Fuß	294,42
Zürich, Fuß	301,38

Tafel II.

Flächen=Maase in französischen Aren.

Oerter.	Namen der Maase.	Französische Aren.
Aachen	1 Ruthe = 16 Fuß, 1 Morgen = 150 Q. Ruthen	30,5372
Ansbach und Baireuth	1 Morgen oder Tagwerk 360 Q. Ruthen à 16, in allen Arten von Land; es giebt aber in dem dortigen Franken Aemter, besonders Creglingen, auch Tagwerke die 180, 180, 160 Q. Ruthen ausmachen. Der Nürnberger Morgen wird hier zu 200 Q. Ruthen, à 16′ der Rheinländische zu 600 Q. Ruth. à 16′ oder 2 Juchert, gerechnet	45,965
Baden Carlsruhe	4 Viertel = 1 Morgen	36,000
	1 Viertel = 100 Q. Ruthen	9,000
Baiern	1 Tagwerk = 400 Ruthen, 1 Ruthe = 100 Q. Fuß, 1 Fuß = 144 Q. Zoll	34,020
Bamberg	1 Morgen oder Acker 140 Q. Ruthen à 44′ Q. Schuh	61,077
Basel	1 Juchert = 140 Q. Ruthen à 16′	31,873
Berlin	1 Morgen 180 Q. Ruthen à 12′; 30 Morgen 1 Hufe	25,532
Bologna	Biolca 196 Q. Ruthen à 16′; die Tornatura aber hat 140 Q. Ruthen	15,158
Botzen	Juchart oder Jauch 1000 Q. Klafter	27,842
Braunschweig	Morgen 120 Q. Ruthen à 16′	25,02
Cöln	siehe Berlin	
Constanz	siehe Baden	
Darmstadt	1 Morgen = 400 Q. Ruth.	36,00
Düsseldorf	siehe Berlin	
Erfurt	1 Morgen 168 Q. Ruthen, ein weimarischer Morgen zu 140 Q. Ruthen	26,223
Ferrara	1 Moggio $1333\frac{1}{3}$ Q. Ruthen, à 100 Q. Fuß 1 Biolca 400 Q. Ruthen	92,183
Florenz	Stioro = 12 Panori = 48 Q. Canne	5,846
Frankreich	1 Are = 957,672 Q. Fuß	1,000
Freiburg	1 Juchart 500,00 Q. Fuß	43,000
Fulda	1 Tagwerk = 2 Morgen = 160 Q. Ruthen à 12′	19,815
Genf	1 Morgen = 48960 franz. Q. Fuß	51,670
Hanover	1 Morgen = 24653 Q. franz. Q. Fuß	26,014
Heidelberg	siehe Baden	
Hildesheim	1 Morgen 120 Q. Ruthen à 8 Ellen = 16 Fuß	24,113
Dresden	1 Acker = 300 Q. Ruthen à 8 Ellen	55,132
München	siehe Baiern	34,020

Tafel II.

Flächen-Maaße in französischen Aren.

Oerter.	Namen der Maaße.	Französische Aren
Neapel	1 Moggia = 900 Q. Sassi à $7\frac{1}{2}$ Salmi	33,431
Rußland	1 Desatine = 32000 Q. Saschen	143,765
Schaffhausen	siehe Zürich	
Schweden	Die Q. Ruthe = 256 Q. Fuß 1 Tanne, Landes- oder Aussaat = 14000 Q. Ellen = 46772 Q. F. franz.	49,354
Solothurn	1 Juchart = 40000 Q. Fuß	35,233
Spanien	1 Fanege = 4900 Q. Varas	35,233
Wien	1 Jochart = 1600 Q. Klaft. = 54571 Q. Pariser Fuß	57,583
Würtemberg	1 Morgen = 384 Q. Ruthen, à 100 Q. Fuß	31,517
Würzburg	1 Morgen = 180 Q. Ruthen. à 12 Nürnberger Schuh	23,932
Zürich	1 Juchart = 36000 Q. Züricher Fuß = 30709 Q. Fuß franz. der Holz-Juchart = 40000 Q. Zürich. Schuh = 34121 Q. Fuß, franz. der Reben-Juchart und ein Mannswerk Wiesen = 32000 Q. Schuh Züri. = 27297 Q. Fuß franz.	32,404 36,004 23,932

Tafel III.

Weinmaase in französischen Littern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maase.	Französische Littern.
Achen	Weinkanne = 53¼c″. Ein Fuder zu 6, 7 bis 8 Ohm, nach dem vom Rhein oder der Mosel, wovon diese Maase ursprünglich herkommen	1,068
Alicante	Wein, Brandewein und Essigmaas die Cantaro = 544c″	10,791
Amsterdam	Von Rhein- und Moselweinen und Kornbrandenwein hält der Obm 4 Anker = 8 Stekanen = 21 Viertel = 64 Stoppen = 128 Mingeln = 256 Pinten = 1024 Musjes = 7705c″, die	152,837
	Mingel hält 60c″	1,19
	Franzwein das Oxhoft zu 180, die Tierze aber zu 120 Mingels gerechnet; Spanische und portugiesische Weine werden nach Booten und Pipen verkauft, welche letztere 346 Mingeln halten sollen	
Ancona	Soma = 48 Boccali, â 72c″, wornach der Boccali	1,428
Ansbach und Baireuth	Schenkmaas = 58c″8 in Baireuth	1,247
	in Ansbach aber 68c″,343	1,356
	1 Eimer = 66 Maas = 132 Seidel = 264 Schoppen	89,481
Antwerpen	1 Both = 152 Stoppen 1 Ohm = 50 Stoppen	
	1 Stoop = 160c″	3,174
Augsburg	1 Fuder = 8 Jez = 16 Meids = 768 Maas = 1536 Seidel = 3072 Quart = 6144 Achtel	
	Die Maas soll 72c″ halten	1,428
Baden	1 Fuder = 100 Stützen = 15 Hectolitern 1	1500,000
	Ohm = 10 Stützen = 15 Decalitern	150,000
	1 Stütze = 15 Littern	15,000
	1 Maaß = 15 Deciliter	1,500
	1 Glas = 15 Centilit	0,160
Baiern	1 Eimer = 64 Maas = 2,759 Bai.	39,595
	1 Maas = 43c″ Bai.	0,6186
Bamberg	1 Fuder = 12 Eimer a 72 Schenk- oder 64 Aichmaas 1 Eimer = 4950,c″25	98,195
Berlin	1 Fuder = 4 Oxhoft = 6 Ohm = 12 Eimer = = 24 Anker = 768 Quart à 2 Oesel.	879,372
	1 Quart = 57,c″723	1,1449
Bern	Das Landfaß 1½ gemeinen Faß = 6 Saum = 24 Eimer der Brentner = 600 Maas oder Finten.	1002,721
	1 Finte = 84,c″25	1,670
Bologna	1 Corba = 4 Quartaroll = 60 Boccali = 60 Foglietti	73,792
	1 Boccali 62c″	0,809
Botzen	Güren oder Ueren, soviel als ein Wiener Eimer,	56,601

Tafel III.

Weinmaaße in französischen Litern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maaße.	Französische Littern.
Botzen	der Ziement soviel als 1 Seidel; das Tyroler Getränkmaas hält 40,‴8	C80,747
Braunschweig	1 Fuder – 40 Oxhöft = 6 Ohm = 240 Stückchen = 960 Quratier = 1920 Nößel.	882,278
	1 Quartier = 46,‴331	0,919
Bremen	1 Ohm = 4 Anker = 20 Viertel; der Rathsweinkeller aber liefert dem Ohm zu 45 Stückchen = 180 Quartiere oder 720 Mengeln. Bei Franzwein hält die Ohm 44 Viertel, das Viertel $2\frac{1}{5}$ Stübchen, das Viertel Rheinwein $2\frac{1}{4}$ Stübchen 1 Stübchen = 160‴	3,173
Carlsruhe	siehe Baden	
Cassel	1 Fuder = 6 Ohm = 120 Viertel, oder Quartlein, = 480 Maas.	980,71
	Man rechnet 8 Biermaas = 9 Weinmaas, und jedes Maas wird in 4 Schoppen eingetheilt. Das große Maas zu Bier hält 103,‴	2,042
	das Weinmaas 98‴52	1,054
Constanz	1 Fuder = 30 Eimer à 32 Maas	s. Baden.
Cöln	1 Ohm = 26 Viertel = 104 Maas die Canne = 160 Viertel = 640 Maas 1 Maas = 66,‴2	1,313
Darmstadt	1 Ohm = 80 Maas = 3166‴ fr.	155,750
Düsseldorf	1 Ohm = 26 Viertel – 104 Maas, à 4 Pinten.	160,00
	1 Canne = 160 Viertel 1 Maas = 75,‴5	1,4976
Erfurt	1 Fuder = 9 Ohm = 12 Eimer, à 168 Weinößel Weinößel = 21,‴65	0,429
Ferrara	1 Mastello = 8 Secchie 4128‴	81,883
Frankfurt a. M.	1 Ohm = 20 Viertel = 80 alte = 90 neuere Maas.	143,417
	Ein Fuder = 6 Ohm; 1 Stück Faß = 8 Ohm, beim Verkauf werden 8 Ohm 1 Viertel auf das Stückfaß gerechnet 1 Fuder = 6 Ohm; die Aichmaas = 90,‴375	1,793
	die Jungmaß = $80\frac{1}{3}$	1,593
Frankreich	1 Litter = 1,23 Leitron = 50,‴241242;	1,000
	1 Pinte = 0,9313	0,9313
	1 Boisseau	13,008
Freyburg	1 Faß = 400 Maas; 1 Brente = 25 Maas à 4 Schoppen siehe Baden.	
Fulda	1 Ohm = 2 Eimer à 40 Maas à 4 Schoppen,	73,108
	1 Maas = 92,‴091	1,8277
Genf	1 Wein-Char oder Fuder = 12 Setiers = 288 Quartiers = 276 Pots. 1 Pot = 96‴	1,9043
Hamburg	1 Fuder = 6 Ohm = 24 Anker = 30 Eim. = 120 Viertel = 240 Stübchen = 480 Kannen = 960 Quartier = 1920 Oeßel.	872,16
	1 Quartier = $45\frac{5}{8}$‴	0,9085

Tafel III.

Weinmaase in französischen Littern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maase.	Französische Littern.
Hanau	1 Ohm = 20 Viertel à 4 Maas, à 4 Schoppen, und wird in die große (alte) und in die kleine (neue) Zapfenmaas eingetheilt. Die große	14,445
	hält 94,‴028	1,865
	die kleine 91,‴1	1,607
Hannover	1 Fuder = 4 Oxhoft = 6 Ohm = 15 Eim. = 24 Anker = 240 Stückchen = 480 Kannen oder Maas = 960 Quartier = 1920 Nößel. 1 Quartier = 49‴	0,9772
Heidelberg	Die große Ohm hat 20 und die kleine 12 Viertel; 8 Aichmaas = 9 Zapfmaas jedes Maas = 4 Schoppen; die Aichmaas = 99,‴077	1,9772
	die Zapfmaas = 88,‴095	1,7475
	siehe auch Baden	
Hildesheim	siehe Hanover	
Königsberg	1 Both = 1⅕ Pipe = 2 Oxhoft = 3 Ohm = 12 Anker = 60 Viertel oder Velten = 360 Stoof. 1 Stoof = 72⅓‴	1,4348
Kopenhagen	1 Fuder = 6 Ohm = 24 Anker = 24 Stübchen = 465 Kannen = 930 Potts = 3720 Päle. Der Patt oder Krug 58,‴7	0,966
Lausanne	1 Char = 18 Setiers = 432 Quaterons = 864 Pots = 904½ Pariser Pintes = 43401‴	860,908
	1 Pinte 50,‴2315	1,001
Leipzig	1 Fuder 2⅖ Faß = 12 Eimer = 756 Kannen = 1512 Nößel = 6045 Quartier Leipziger Schenkmaaß gerechnet.	910,276
	1 Kanne = 60‴7	1,2041
	1 Dresdner Kanne = 47,‴2	0,9363
Lissabon	1 Tomerlado = 2 Pipa oder Botas = 52 Almudas = 104 Alqueiras oder Potas = 1624 Canhados = 2496 Quartilhos = 43888‴	870,579
	1 Canhado = 70⅓‴	1,395
London	1 Gallon, 232,‴	4,606
	1 Tun = 2 Pipes oder Butts = 3 Punchions = = 4 Hog'sheads = 6 Tierces = 8 Barrels = 14 Rundlets oder Rildenkins = 252 Gallons = 504 Pottles = 1008 Quarts = 2016 Pints.	1161,518
Lübeck	1 Fuder = 6 Ahm = 126 Viertel = 240 Stüb. = 480 Kannen = 960 Quartier = 1920 Planken = 3840 Ort. 1 Quart = 45⅝‴	0,9085
Mailand	1 Brenta = 3 Stara = 6 Minns = 12 Quartari = 48 Pintes = 96 Boccali. 1 Pinte = 75‴	4,4877
Malaga	1 Aroba = 8 Acumbres à 4 Quartilos und hält 794‴	15,749

Tafel III.

Weinmaaſe in franzöſiſchen Littern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maaſe.	Franzöſiſche Littern
Mainz	1 Ohm = 20 Viertel = 80 kleine Maas à 4	138,732
	Schoppen.	1,6947
	die kleine Maas 85,‴433 die große = 95,061	1,8857
München	ſiehe Baiern	
Neapel	1 Carro = 2 Botti = 24 Barili = 1440 Caraffe	
	1 Caraff = 37‴	0,7339
	der Wein und Brandwein Barilo halt 2220‴	44,037
Rußland	1 Medro oder Eimer = 4 Tſchetwerki à 2 Oſmuſchki oder Kruſchka 1 Oſmaſchka oder Kruſchka = 80‴	1,587
	der Wein-Anker hält 40 Fr. Pintes	38,086
Schaffhauſen	1 Saum = 4 Eim. = 16 Viertel = 128 Maas;	168,263
	beim trüben Sinn, d. i. Weinmoſt, hält der Saum 8 Maas mehr; 1 Maas = 66,‴27, in	1,314
	Stein am Rhein aber 62,‴51	1,240
Schweden	1 Fuder = 2 Pipen = 4 Oxhoft = 6 Ahm = 12 Eim. = 24 Anker = 360 Kannen à 2 Stoop	942,625
	1 Stoop = 66‴	1,309
Sicilien	1 Tonna = 12 Salum zu 8 Quartari oder 12 Quartuci. Die meſſiniſche Salme hält 4416‴	87,598
	die Syrakuſiſche Salme aber 3925‴	77,858
Solothurn	1 Saum = 100 Maas; 1 Maas = 86⅓‴	1,563
Spanien	1 Cantaro oder Arroba major hält 794,‴ wie Mallaga	15,749
Wien	1 Fuder = 32 Eim. 1 Dreiling = 30 Eim. 1 Faß	[illegible]
	= 10 Eim. 1 Eimer = 40 Kannen = 80 Maas = 2853,28	56,601
	Das Getränkemaas oder Achtring, von 4 Seideln, hält 71,‴334	1,415
	Das große Seidel hat ½ gewöhnliche Seidel 17,‴833	0,354
	ein halbes Seidel oder Pfiff 8,‴916	0,177
Würtemberg	1 Fuder = 6 Eim., 1 Eim. = 16 Imi, 1 Eimer Trab-Eich = 1 Eimer 7 Hell-Eich, 1 Imi = 10 Maas 1 Maas, = 135‴ Duodeci oder 78⅛ De-	293,927
	cimal, wie 116,‴588 Fr.	1,837
Würzburg	1 Fuder = 12 Eim. à 64 Trüb-Eichmaas oder 72	62,722
	Gell-Eichmaas oder Schenken die Trüb-Eichmaas = 50,‴093	1,1725
Zürich	1 Saum = 1½ Eim. = 6 Vierteln 1 Viertel	164,250
	trübes Maas = 8 Kopf = 16 Maas = 32 Quartli = 64 Stotzen; 1 Viertel lauteres Maas = 7½ Kopf = 15 Maas = 60 Quartli = 60 Stootzen. Eine Maas hievon = 92‴	1,825
	die Maas wornach ausgeſchenkt wird, hält 82½‴	1,6424

Der Gebrauch dieser Tabellen ist sehr einfach; will man z. B. wissen wie sich der badische Morgen zum würtembergischen verhält, so sehe man in der Tabelle nach wie viel Aren ein Badischer und ein Würtembergscher hat; man findet für den Erstern 36,000 und für den Andern 31,517. Also ist der Badische größer als der Würtemberg'sche, mithin ihr Verhältniß von 36,000 : 41,517 oder wie 36,000 : 31517, und so bey allen übrigen.

Der Ertrag eines badischen Morgen-Weinbergs sey 5 Ohm; wie groß wird der Ertrag eines Würtemberg'schen seyn, wenn bei beiden die Beschaffenheit des Bodens und des Bebauens dasselbe ist. Man hat demnach 36000 : 31517 = 5 : X = 4,377 Ohm = 4 Ohm, 3 Stützen 7 Maas 7 Glas.

Verlangt man aber den Ertrag in würtemberg'schen Maas, so setzt man 36000 : 31517 = 5 : X = 35,5 Imi = 2 Eim. 3 Imi - 5 Maas

1 : 156

18,370 : 1

oder nach dem Reesischen Satz:

E. W. X.	1 Morg. Würt.
W. M. 1	31,510 Aren
An. 36	1 B. Morg.
B. M. 1	5 Ohm Wein geben
1	150 Litern
Lit. 18370	1 I. Würt.
I. 16	1 E. W.

Wie groß würde der Ertrag eines Würzburger Morgen, bei gleicher Güte und Fleiß, seyn:

36,000 : 23,932 = 5 : X = 6,644 Würzburger Eimer

1 : 150

1,1725 : 1,0000

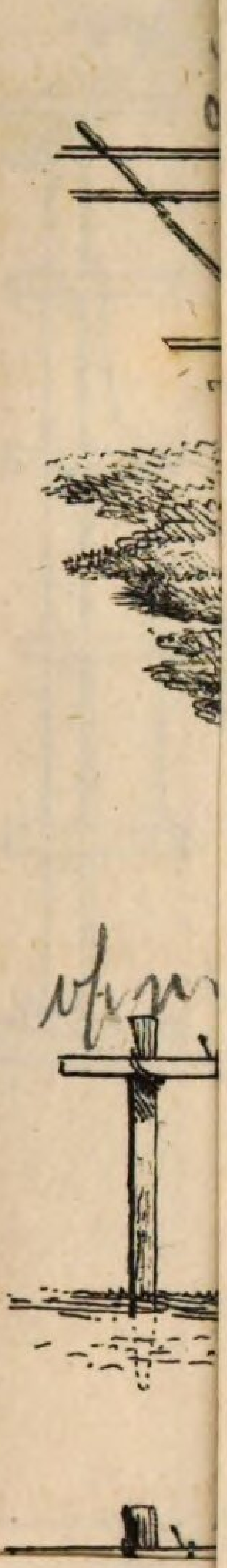
64 : 1

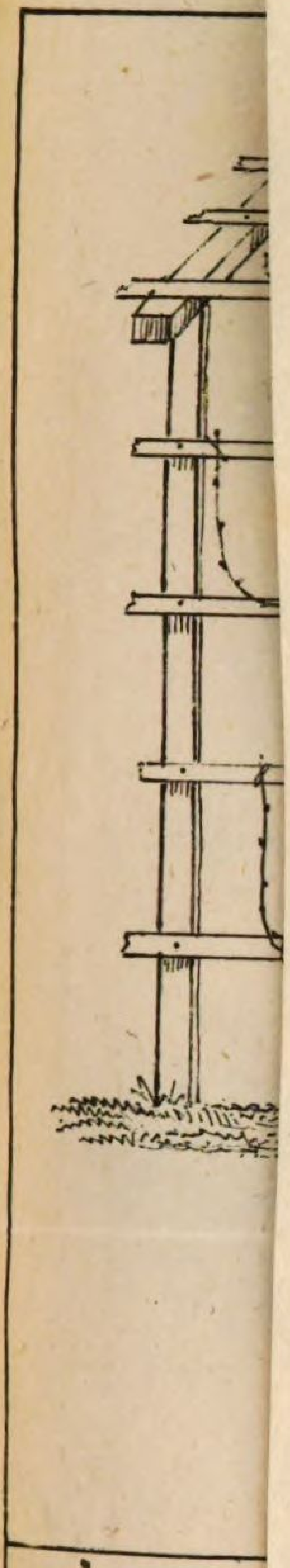
oder

W. E. X.	1 Morgen W.
M. W. 1	23,932 Arn
Aren 36	1 B. Morg.
B. M. 1	5 Ohm B.
B. Ohm 1	150 Lit.
Lit. 1,1725	1 Maas W.
M. W. 64	1 E. W.

Divid. 22517 | 149575 | 6,644 = 6 Eimer 41,2 Maas Würzb.

Die badische Maas verhält sich zur Würzburger wie 1,5000 : 1,1725 = 3000 : 2345, oder 600 : 469. Also betragen 469 B. M. in Würzburg 600.





e

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bronner, Johann Philipp,

Der Weinbau in Süd-Deutschland

Bd.: 1

Heidelberg 1833

Oecon. 336 m-1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294432-9